N°11 - NOVEMBRE 2015

LA CUCINA ITALIANA

Dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

85 NUOVE RICETTE

RITROVARE I SAPORI RUSTICI

NOVEMBRE CARNI E GRANDI VERDURE

TRA MARE E TERRA
Un corposo risotto con fagioli e calamaretti

IN TAVOLA

I BUONI PIATTI COL MAIALE
LO SPEZZATINO RIVISITATO
UNA FANTASTICA TARTE TATIN
GOLOSITÀ DI SICILIA

VAL D'AOSTA: SAINT CHRISTOPHE DIETROLANGOLO Località Grand Chemin 22 (vicino Centro Comm.le) · **PIEMONTE: ARONA** VICARI Corso Cavour 125 · **BIELLA** ZANOTTI Piazza Primo Maggio 12 · **CARPIGNANO SESIA** CLARA Via Cavour 66 · **CASALE MONFERRATO** BAZZANI CASA Via Balbo 2 · **CHIVASSO** QUADRIFOGLIO Via Roma 3 · **CUNEO** FONTANA Via Roma 60 · **OLEGGIO** PERTILE BOMBONIERE Via Picchio 4 · **TORINO** LA RINASCENTE Via Lagrange 15 · **TRECATE** FERRUTA CASA Via Macallè 2/A · **VERCELLI** L'EMILIANO Piazza Palazzo Vecchio 11 · **LIGURIA: CHIAVARI** PARMIGIANI HOME Via Martiri della Liberazione 38 · **GENOVA** LA RINASCENTE Via Vernazza 1 · **GENOVA** RADIF Via San Lorenzo 52 rosso · **GENOVA** TARIGO COSE DI CASA Piazza Colombo 19r · **RAPALLO** CANEVARI RUGGERO Via Mazzini 39 · **SAVONA DARSENA** HOME & WORLD Piazza Guido Rossa 7r · **LOMBARDIA: BUSTO ARSIZIO** LISTE NOZZE RIG HOUSE Via Magenta 50 A · **LAVENO MOMBELLO** FOGOLA Via Dalmazia 2 · **MILANO** LA RINASCENTE DUOMO Piazza Duomo · **MONZA** LA RINASCENTE Largo Mazzini · **VENETO: MOGLIANO VENETO** BRANDOLISIO LISTE NOZZE Piazza Caduti 18 · **PADOVA** LA RINASCENTE Piazza Garibaldi · **TREVISO** MORANDIN Via Palestro 50 · **FRIULI V.GIULIA: BAGNARIA ARSA** HOKI STORE Via Bachelet 5 · **EMILIA ROMAGNA: PIACENZA** ADRIANA GHELFI Piazza del Borgo 38 · **MODENA** DONDI VASCO Strada Formigina 254 Centro Comm.le Giardino · **MODENA** POPOLI Corso Canalchiaro 17 · **PARMA** BARAZZONI I LOVE MY HOUSE Via Emilia Est 50 / Via Mazzini12 · **REGGIO EMILIA** CENTRO VENDITA MENOZZI Via J.F. Kennedy 9 · **VIGNOLA** LO SCRIGNO Via V. Bonesi 3 · **SAN GIOVANNI IN PERSICETO** ANITA PIÙ Via Pellegrini 18 · **TOSCANA: AREZZO** IDEA CASA Viale Santa Margherita 1/E · **FIRENZE** LA RINASCENTE Piazza Repubblica 1 · **FIRENZE** BARTOLINI Via dei Servi 72 r · **GROSSETO** SENSINI MAESTRI DI STILE DAL 1927 Via Roma 6 · **LIVORNO** ARCA LISTE NOZZE Via Marradi 52 · **PRATO** SALVADORI LISTE NOZZE DAL 1960 Via Pomeria 81 · **MARCHE: MACERATA** CASA OGGI Via Garibaldi 24 · **SENIGALLIA** FRONZI UMBERTO Via Portici Ercolani 10 · **TOLENTINO** CASA OGGI Via Parisani 30 · **UMBRIA: PERUGIA** CENTRO CASA ALESSANDRELLI Via G. Dottori 1 / 3 · **LAZIO: LATINA** FORCINA Via Picasso Centro Comm.le Morbella · **ROMA** COIN Centro Comm.le Cinecittà 2 - Viale P. Togliatti 2 · **ROMA** CUSINELLI - LISTE DI NOZZE - REGALI Via Nomentana 283 · **ROMA** LA RINASCENTE Piazza Fiume · **ROMA** CONTINI GINA Via Appia Nuova 167/169 · **ROMA** LEONE LIMENTANI Via Portico d'Ottavia 47 - Via Po 146/148 · **ABRUZZO: CELANO** PIERLEONI LUCE - ARTE REGALO / LISTA NOZZE Via Vestina 107 · **L'AQUILA** REGALCASA 0862 420421 sas.regalcasa@alice.it · **CAMPANIA: ANGRI** AD ARREDARE DECORARE Via R. De Pascale 10 · **AVELLINO** ORZELLECA GIOIELLI Corso Vittorio Emanuele 101 · **BENEVENTO** ORZELLECA GIOIELLI Corso Garibaldi 190 · **CASTELLAMMARE DI STABIA** EXPERT SOMMA Via Don Minzoni 187 · **CAVA DEI TIRRENI** GIOIE INFINITE Corso Umberto I 263 · **EBOLI** CARLO ASTONE DOMUS VIVENDI Piazza della Repubblica 1 · **MONTELLA** BRUNAT GIOIELLI Via del Corso 132/134 · **NOLA** EXPERT PARENTE - LISTE NOZZE S.S. 7 Bis Km. 50 · **PIANO DI SORRENTO** GARGIULO CASA Via Casa Rosa 32 · **SALERNO** CASABURI Via Roma 25/27 · **SANT'AGATA DEI GOTI** GIOIELLERIA GIOI ART Piazza Trieste 26 · **SANT'ANTIMO** MALLARDO EXPERT CASA Via Appia Km. 45 · **SAN GIUSEPPE VESUVIANO** EXPERT PARENTE - LISTE NOZZE Via Astalonga 125 · **VAIRANO PATENORA** MARSEGLIA HOME S.S. 85 KM 1,200 · **VILLARICCA** MALLARDO EXPERT CASA Corso Europa 300 · **PUGLIA: ALTAMURA** PORSIA E DENORA Corso Federico II di Svevia 111/124 · **ANDRIA** ANNA SCARINGELLA Piazza Bersaglieri d'Italia 10 · **BARLETTA** PRISMA Via R. Coletta 19 · **CAMPI SALENTINA** SCICCHERIE Via E. Montale 1 · **CANOSA DI PUGLIA** MODUS Corso San Sabino 84/86 · **CERIGNOLA** PRISMA Via XXV Aprile 7/A · **FRANCAVILLA FONTANA** IL BAGATTO Corso Garibaldi 40 · **GALATINA** NEGOZI LINEA CASA Via G. Viva 14/16 · **GALLIPOLI** GIOIELLERIA AMPLORELLA Via Isabella D'Aragona 1 · **MARTINA FRANCA** GIOIELLI DEL GENIO PIETRO Via Rossini 29 · **MESAGNE** IL POSTO DELLE FRAGOLE Via Musciacchi 26 · **MOLFETTA** DESIGN Corso Umberto 73 · **MOLFETTA** IDEAERRE Corso Umberto 52 · **NARDÒ** GIOIELLERIA AMPLORELLA Corso Galliano 6B · **RUTIGLIANO** CONDOR HOME DESIGN Via Collodi 4 · **SAN GIOVANNI ROTONDO** FINI REGALI Via Kennedy 7 · **SAN NICANDRO GARGANICO** PERLE DI CASA Via San Francesco d'Assisi 26 · **TARANTO** NUOVA SERIO Via Alto Adige 131 · **TARANTO** SEBASTIO 1910 Via Anfiteatro 111 · **TAVIANO** TAMBURINI Via Regina Margherita 225 · **CALABRIA: AMANTEA** SIMARI GIOIELLI Via Margherita 127 · **REGGIO CALABRIA** IL CERCHIO Via Miraglia 15 · **SARDEGNA: CAGLIARI** LA RINASCENTE Via Roma 143 · **SASSARI** ZIQQURAT Viale Italia 12 · **SICILIA: CANICATTÌ** CANTINI Via C. Battisti 24 · **CAPO D'ORLANDO** ANGIOLELLA VERSACI GIOIELLI Via Piave 58 · **CATANIA** LA RINASCENTE Via Etnea 381 · **CEFALÙ** TAMBURO CASARREDO Via Roma 10 · **GIARRE** SPOSAR…SI - LISTE NOZZE REGALI Via Carolina 176 · **GIAMPILIERI MARINA** URBANO S.S. 114 Km.15,231 · **MESSINA** TRUDE RUEGG Via E.L. Pellegrino 22 · **MESSINA** URBANO Viale S. Martino isolato 101 nr. 226 · **MODICA** GALLERIA DEL REGALO Via Vittorio Veneto 13 · **PALERMO** LA RINASCENTE Via Roma 289 · **PALERMO** CRISTAL FLINT Piazza Giovanni Amendola 35 · **PALERMO** LONGO JOY Via Messina 5 / Via Terrasanta 131 / Via Emilia 57 · **RAGUSA** DECO ROOM Via Archimede 318 · **ROCCA DI CAPRILEONE** ANGIOLELLA VERSACI GIOIELLI Piazza Gepy Faranda · **SIRACUSA** GAETANO BONCORDO Corso Umberto 31 ang. Via Cairoli 2 · **TERMINI IMERESE** GIOIELLERIA PALUMBO & GIGANTE Corso Umberto e Margherita 63

Inoltre presso il negozio **House of Villeroy & Boch di Milano, Via Montebello 35,** tel. 02 655 849 28

PRONTI PER VOI
1 Il direttore Ettore Mocchetti con le studentesse di Haiti della Fondazione Francesca Rava NPH Italia Onlus. **2** Una saporita maionese all'olio nuovo e cerfoglio su un'insalata di broccoli (pag. 55). **3** Frutta, verdura e spezie nelle salse per il formaggio (pag. 43).

Novembre non gode di buona stampa, lo si vuole tempo di silenzi e di aridità. Eppure niente è più ingiusto di questa malafama. Almeno in tavola e tra i fornelli dove, al contrario, trionfano piatti ricchi, vigorosi e dai sapori pieni e intensi. Per rendersene conto, basta sfogliare i nostri tre menu tutt'altro che minimalisti, o pensare che è in questo mese che si iniziano a celebrare le tante bontà del maiale, il quale, povero lui, dà la vita per fare esultare i nostri palati. Eletto a "prodotto buono" di questo numero de *La Cucina Italiana*, è il protagonista di quattro ghiotte ricette come una pasta alla chitarra con ragù ricco e tartufo, stinco al forno con bacon e senape, soppressata di piedino e sandwich sontuoso con coppa speziata e avocado. Un percorso robusto arricchito da tre "idee facili" con salsiccia e carni già cotte. A un analogo registro gustativo si riallacciano i "Nuovi spunti" dedicati a sei salse per sei tipi di formaggi, nonché la "Scuola di cucina" incentrata su due classici della tradizione: lo spezzatino e la salsa verde, presentata nella ricetta originaria e in quattro variazioni che ne fanno l'accompagnamento di uova, carne e verdure. Non manca, comunque, la leggerezza in queste pagine. Ecco, infatti, quattro preparazioni al bicchiere studiate anche per abbassare il colesterolo; e un omaggio all'olio novello che si esalta, in particolare, con speciali ravioli ai gamberi con emulsione di barbabietola. Leggerezza anche nel *divertissement* di Davide Oldani nel quale il finocchio è proposto, in versione dolce, in una crema bruciata al cioccolato bianco. Il capitolo del *vintage food* reinterpreta uno squisito zabaione allo Champagne con tartufo in auge negli anni '30, mentre, sempre in tema di dessert, i nostri chef insegnano a preparare una perfetta tarte Tatin, ideale conclusione di una cena con gli amici o di una soirée importante. I viaggi tra cultura e gourmet ci conducono questa volta nella meravigliosa Sicilia del Barocco, da Ragusa a Scicli e Modica in un tourbillon di dolce e di salato (insuperabile il cioccolato modicano); e a Istanbul, megalopoli dai mille volti, dai mille colori, dalle mille tentazioni gastronomiche. Insomma, un mese ricco di suggestioni gourmet sintetizzato in 86 ricette, ovviamente ideate, cucinate e collaudate in redazione.

Ettore Mocchetti

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Uno chef lo pensa e lo realizza, e un redattore segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative!

Fotografie di Riccardo Lettieri, Giandomenico Frassi

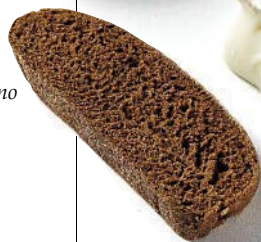
Novembre
SOMMARIO

QUESTO MESE:
- Dopo la raccolta delle olive si produce l'olio nuovo.
- Dal 19 novembre si potrà bere e acquistare il Beaujolais Nouveau.
- Piantate i bulbi prima che il terreno geli: fioriranno in primavera.

Fotografia di 123rf

PAGINA 62
Tutte le bontà del maiale: 4 ricette ricche di gusto e 3 idee facili da preparare

IDEE

In agenda
14 *Dove andare*
Di stagione
16 *Giusti adesso*
Con noi
18 *Una semplicità che vizia*
Storie di gusto
22 *5 artigiani del cibo*
Shopping
28 *Il posto delle noci*
30 *Hi-tech a portata di mano*
Scelti per voi
32 *Cosa c'è di nuovo?*
Su di giri
46 *Carattere autunnale*
Nel bicchiere
88 *Piaceri di cantina*
Libri
152 *Leggere con gusto*
Corsi di cucina
156 *La nostra Scuola*

PAGINA 43

PAGINA 46

SUGGESTIONI

Nuovi spunti
43 *Salse & formaggi*
Oro verde
54 *Un filo di olio nuovo*
Buoni prodotti
62 *Tutte le bontà del maiale*
In viaggio
82 *Sapori barocchi della Sicilia*
146 *Istanbul, la Porta d'Oriente*

RICETTE

Le ricette di tutti i giorni
36 *Presto e bene*
Vocazione gourmet
48 *Buon ricordo di casa*
Super pop
52 *Il finocchio secondo Davide Oldani*
Scuola di cucina
70 *Verde è la salsa*
78 *Tre variazioni sullo spezzatino*
Alta cucina facile
76 *La tarte Tatin, delizia francese*
Il ricettario
92 *Antipasti*
102 *Primi*
112 *Pesci*
122 *Verdure*
130 *Carni e uova*
136 *Dolci*
Le ricette della domenica
100 *Agnello al caffè con crema di sedano rapa*
134 *Millefoglie di polenta, radicchio e taleggio*
142 *Frolla, gelatina di melagrana e meringa bruciata*
In leggerezza
144 *Amici del cuore*
Ieri e oggi
150 *Tartufi allo Champagne*

PAGINA 141

GUIDE

10 **I menu di novembre**
154 **L'indice dello chef**
158 **Indirizzi**
160 **Prossimamente**

SHISEIDO
Ever Bloom
THE NEW FRAGRANCE
SHISEIDO
Ever Bloom
Because the beauty is already in you.

UN MONDO DI CUCINA

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare **La Cucina Italiana** anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra più di migliaia di ricette! Su *www.lacucinaitaliana.it*

siamo

Digital

SOCIAL NETWORK Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.

LA COPIA DIGITALE Se ti piace sfogliare la rivista su tablet e smartphone puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?

e in più

Facciamo Scuola

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è a Milano in piazza Aspromonte 15.
Non perderti i nostri corsi di cucina, pasticceria, per bambini e anche in lingua inglese.
Segui i nostri eventi in tutta Italia e se hai un'azienda richiedi i nostri servizi: team building e gare in cucina.
Direttore: Nerina Di Nunzio
www.scuolacucinaitaliana.it

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
Piazza Castello 27, 20121 Milano

LA CUCINA ITALIANA

N. 11 - Novembre 2015 - **Anno 86°**

Direttore Responsabile
ETTORE MOCCHETTI

Art Director
GIUSEPPE PINI
Photographic Contributor
MARTINA UDERZO
Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
MARIA VITTORIA DALLA CIA (caposervizio gastronomia) - vdallacia@lacucinaitaliana.it
LAURA FORTI - lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE - aodone@lacucinaitaliana.it

Ufficio grafico
RITA ORLANDI (responsabile)
SARA DI MOLFETTA
FRANCESCA SAMADEN (speciali e supporti pubbliredazionali)
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (ricettario e rubriche)

Segreteria di Redazione
MARIA GRAZIA CECCONELLO - cucina@lacucinaitaliana.it

Chef
TOMMASO ARRIGONI, SERGIO BARZETTI, EMANUELE FRIGERIO, FABRIZIO MARINO, DAVIDE NEGRI, DAVIDE NOVATI, DAVIDE OLDANI, WALTER PEDRAZZI, ALESSANDRO PROCOPIO, GALILEO REPOSO, GIOVANNI ROTA, FABIO ZAGO

Hanno collaborato
IRENE BARATTO, MAURIZIO BERTÉ, RICCARDO BIANCHI, LUIGI CARICATO, CECILIA CARMANA, SAMANTA CORNAVIERA, EMMA COSTA, NICOLETTA DEL BUONO, GIORGIO DONEGANI, DRINKABLE BEREBENEOVUNQUE, AMBRA GIOVANOLI, KARIN KELLNER/2DM, GIANLUCA LADU, GAIA PANCERI, SIMONA PARINI, VANESSA PISK , STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), GIUSEPPE VACCARINI (ABBINAMENTI VINI E BIRRE/RICETTE)

Per le foto
AG. 123RF, AG. AGF-FOTO, AG. CONTRASTO, AG. CUBO IMAGES, AG. DEPOSITPHOTOS, AG. HEMIS, AG. IPA, AG. ISTOCKPHOTO, AG. LUZ PHOTO, AG. NATIONAL GEOGRAPHIC CREATIVE, AG. REALY EASY STAR, AG. SIME, JOHN BEDELL, CHIARA CADEDDU, MATTEO CARASSALE, OSKAR DA RIZ, GIANDOMENICO FRASSI, MATTEO IMBRIANI, RICCARDO LETTIERI, ANDREA MANGANO, ROBERTO MARTELLI, BEATRICE PRADA, SEBASTIANO ROSSI

Editorial Director FRANCA SOZZANI

Publisher GUIDO RUCCIO
Advertising Manager FEDERICA METTICA

Vice President Special Interest Media PAOLA CASTELLI

Agenzie e Centri Media Off Line
Francesca Guicciardi, Alessandra Manenti, Raffaella Spreafico, Marco Zerbini.
Digital Advertising Elia Blei *Direttore. Centri Media Digital Lombardia* Carlo Carrettoni *Responsabile,* Manuela Bondioli, Simona Di Liddo, Letizia Morelli, Giovanni Scibetta

Uffici Pubblicità Italia Informazioni - Tel. 02 85612836 - Fax 02 85612698

Liguria, Lombardia, Piemonte, Valle D'Aosta
Alessandra Actis, Daniela Dal Pozzo, Angela D'Amore, Giovanni Lombardi, Laura Milano, Silvia Montessori, Massimo Palmariello
Tre Venezie, Emilia Sabrina Grimaldi *Responsabile,*
Paola Bandini, Rosa Lo Cascio, Riccardo Marcassa - Tel. 049 8455777 - Fax 049 8455700
Toscana, Umbria Serena Miazzo, Giuliana Montagnoni Tel. 055 2638526 - Fax 055 2268654
Romagna e Marche Elisabetta Arena - Cell. 335 8134146, Alessandra Rossi - Cell. 339 8698894
Lazio Silvia Bochicchio - Tel. 06 84046411 - Fax 06 8079249
Campania Salvatore Fasolo cell: 320 6219168
Abruzzo, Molise e Sud Francesco Semeraro - Cell. 348 3212118

Uffici Pubblicità Estero:
Parigi/Londra Angela Neumann, Adeline Encontre - Tel. 0033 1 44117885 - Fax 0033 1 45569213
New York Alessandro Cremona - Tel. 001 212 380 8236 - Fax 001 212 786 7572
Barcellona Silvia Faurò - Tel. 0034 93 2160161 - Fax 0034 93 3427041
Monaco di Baviera Filippo Lami - Tel. 0049 89 21578970 - Fax 0049 89 21578973

Servizio Abbonamenti Il Servizio Clienti è a vostra disposizione al **n. 199.133.199***, o inviando un fax al **n. 199.144.199** o scrivendo a: **abbonati@condenast.it**
Costo chiamata: da telefono fisso (Italia) 11,88 centesimi di euro al min. + IVA senza scatto alla risposta, da cellulare il costo è legato all'operatore utilizzato.

La Cucina Italiana - Direttore Responsabile: Ettore Mocchetti. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A.è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/03 Art. 1, Cm. 1, DCB - MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito Lombarda, Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure invia una e-mail a: arretraticondenast@ieoinf.it

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 7924 del 09-02-2015

IN COPERTINA *Risotto con calamaretti e umido di fagioli* (pag. 110)
Ricetta di Davide Negri - *Foto di* Riccardo Lettieri

I menu di novembre

SEI PROPOSTE SCELTE TRA LE NOSTRE RICETTE

1 Profumo di mare

98. **CALAMARI** SPILLO CON CREMA DI BROCCOLI E PASTINACA

57. **RAVIOLI** AI GAMBERI CON EMULSIONE DI BARBABIETOLA

120. **TEGLIA** DI RICCIOLA, PORRI E PRUGNE

138. **GELATO** DI RENETTE E SPICCHI ALL'ANICE

2 Merenda ricca

87. **TOMASINI**

69. **FILETTO** DI MAIALE FREDDO CON VINAIGRETTE E SPINACI

45. **DADOLATA** DI MELA E SEDANO CON FORMAGGI STAGIONATI A PASTA DURA

140. **PANE** AL CIOCCOLATO CON CONFETTURA DI ZUCCA

46. **SMOKY** IN THE DARK

3 Vegetariano

124. **GAZPACHO** DI CAROTE CON SEDANO RAPA

36. **ZUPPA** DI VERDURE D'AUTUNNO

81. **SPEZZATINO** DI SEITAN, FUNGHI E FAGIOLI

40. **YOGURT** GRECO E MELAGRANA

4 Gourmet

46. **TRUFFLE-TINI**

151. **TARTUFI** ALLO CHAMPAGNE

101. **AGNELLO** AL CAFFÈ CON CREMA DI SEDANO RAPA

143. **FROLLA**, GELATINA DI MELAGRANA E MERINGA

5 Facile

36. **BRESAOLA**, CAPPUCCIO E CACHI MELA

104. **SPAGHETTI** AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E CREMA DI GRANA

61. **SBRISOLONA** E SORBETTO AL MANDARINO

6 Robusto

103. **SPÄTZLE** DI FARINA DI CASTAGNE CON CARCIOFI E RAGÙ DI QUAGLIA

68. **STINCO** ARROSTO, BACON E SENAPE

139. **TORTA** MORBIDA CON MANDORLE E UVA

A dicembre compra
LA CUCINA ITALIANA

Il numero di Natale vi attende in edicola
con una grande sorpresa!
In molte copie della rivista potrete trovare
un fortunato biglietto vincente,
un **GOLDEN TICKET***, la istant card tutta d'oro*
che vi farà vincere
uno degli oltre **1000 bellissimi premi**
che abbiamo riservato ai nostri lettori.

Dove andare

IN ALTO ADIGE A DELIBARE I VINI MIGLIORI E A PIACENZA PER IL MERCATO DI PRODUTTORI VINICOLI INDIPENDENTI. A TORINO PER UN GRANDE FESTIVAL DEL **CIOCCOLATO**. E TANTI ALTRI APPUNTAMENTI. PER UN CALENDARIO RICCO DI SORPRESE

A CURA DI NICOLETTA DEL BUONO

2-4 NOVEMBRE

VIGHIZZOLO D'ESTE (PD)
PizzaUp

Nona edizione del simposio tecnico sulla pizza italiana. Tre giorni di incontri, dibattiti e lavori saranno come sempre il cuore di un evento che, organizzato da Università della Pizza e Molino Quaglia, riunisce pizzaioli **da tutta Italia**. Saranno della partita anche alcuni tra i migliori chef italiani. *www.pizzaup.it*

6-9 NOVEMBRE

MERANO (BZ)
Merano Wine Festival

Evento enogastronomico tra i più importanti d'Europa, è focalizzato sulle **eccellenze** dei vini italiani e internazionali, sulle squisitezze gastronomiche del Bel Paese, sul perfetto connubio tra hôtellerie di charme e cucina stellata. Al Kurhaus. *www.meranowinefestival.com*

5-29 NOVEMBRE

NEL PARMENSE
14° November Porc...

Un itinerante inno al maiale che va in scena nel Parmense tutti i fine settimana di novembre: prima a Sissa, dal 6 all'8, poi a Polesine Pamense (13-15), quindi a Zibello (20-22) e infine a Roccabianca (27-29): Dal salame al culatello, dalla coppa ai ciccioli con una serie di **ristoranti convenzionati** con la kermesse. *www.novemberporc.it*

UN EVENTO *che porta le birre artigianali in primo piano. E quelle italiane sono tra le migliori*

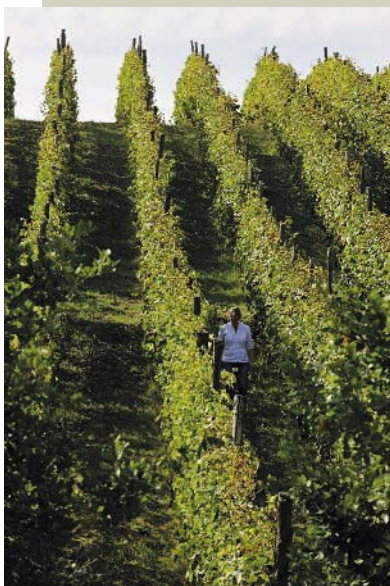
"La birra è **la prova** che Dio ci ama e vuole che siamo **felici**."

Benjamin Franklin

13-15 NOVEMBRE
PISA
FOOD ART ITALY
Per gli amanti della buona cucina, quella dove anche l'occhio vuole la sua parte. Molti gli eventi in cartellone. *www.foodartitaly.it*

9-10 E 16-17 NOVEMBRE
SAN GIOVANNI D'ASSO (SI)
XVIII MOSTRA DEL TARTUFO BIANCO DELLE CRETE SENESI
Focus sul *tuber magnatum pico* con eventi di vario genere. *www.comune.sangiovannidasso.siena.it*

10 NOVEMBRE-8 DICEMBRE
BOLOGNA
UN SECOLO DI AMARENA
Una mostra per festeggiare il centenario di un classico del golosario italiano: l'Amarena Fabbri, invenzione di Rachele Fabbri. *www.anonimatalenti.com*

Fotografie di Depositphotos, 123rf

28-29 NOVEMBRE

PIACENZA
Mercato dei vini della FIVI

Rappresenta un'opportunità unica per scoprire vini artigianali di qualità. Organizzato dalla FIVI-Federazione Italiana **Vignaioli Indipendenti** a Piacenza Expo, è la più grande manifestazione nazionale dedicata ai vini prodotti da vignaioli che seguono direttamente ogni passaggio della filiera produttiva. *www.mercatodeivini.it*

SOTTO IL TORRAZZZO PER GUSTARE LA BONTÀ DEL TORRONE ARTIGIANALE

13-16 NOVEMBRE

CREMONA
12° BON-TÀ

2.000 prodotti provenienti da tutta Italia, il meglio delle nostre produzioni **tradizionali**. Vi è anche un'ampia area dedicata alle attrezzature professionali, mentre il programma prevede chef-match, convegni e degustazioni. *www.ilbonta.it*

14-17 NOVEMBRE

VICENZA
Cosmofood

Terzo appuntamento di una fiera che fa già sia tendenza sia tradizione. Ben sei i settori tematici presi in esame: food, wine, beer, technology, bio-vegan-gluten free, ristorazione. **100 gli appuntamenti** tra corsi di cucina e di sommelier, seminari, degustazioni, dimostrazioni, incontri con i produttori. *www.cosmofood.it*

fino al 30 NOVEMBRE

DERUTA (PG)
Ceramica & Cibo

La ceramica da mensa derutese e il cibo, dall'antichità a oggi, protagonisti della **mostra** ospitata al Museo Regionale della Ceramica del suggestivo borgo Deruta. L'esposizione presenta oggetti da tavola tra il XIV e il XVIII secolo, molti inediti, con alcuni esempi di rielaborazioni della prima metà del Novecento. *www.sistemamuseo.it*

20-29 NOVEMBRE

TORINO
CIOCCOLATÒ

L'undicesima edizione di CioccolaTò, è dedicata al cioccolato made in Italy e internazionale con un'attenzione particolare alla tradizione cioccolatiera piemontese. Da non perdere il **Gianduiotto Day**, il giorno 29. *www.cioccola-to.it*

Il 26, *Gambero Rosso* presenta al Circolo della Stampa la guida *Pasticcieri e Pasticceria d'Italia 2016*.

14-15 NOVEMBRE
MILANO
WHISKY FESTIVAL & FINE RUM
All'Hotel Marriot, due giorni dedicati alla conoscenza e degustazione del whisky e del rum. *www.whiskyfestival.it*

29 NOVEMBRE-8 DICEMBRE
SUVERETO (LI)
SAGRA DEL CINGHIALE
Nelle colline livornesi, ormai da quarantotto anni, prodotti e gastronomia a base di cinghiale, e poi arte e folklore. *www.comune.suvereto.li.it*

7 NOVEMBRE
I CIOCCOLATINI DELLA RICERCA
Saranno distribuiti dai volontari di AIRC in moltissime città. Le donazioni raccolte sosterranno la ricerca sul cancro. *www.airc.it*

Giusti adesso

INIZIA LA STAGIONE DELLE ARANCE E DEI CARCIOFI, IL CARDO GOBBO ESALTA LA *BAGNA CAUDA* E PER UN **TOCCO DI SAPORE** IN PIÙ C'È LA NOCE MOSCATA

A CURA DI NICOLETTA DEL BUONO

IL CARCIOFO

Il Catanese, lo Spinoso sardo, lo Spinoso di Palermo: sono le **specie rifiorenti** che forniscono una produzione pressoché continua dall'autunno alla primavera. *È uno degli ingredienti delle ricette alle pagine 81, 103, 125, 141.*

SOLO 68 CALORIE ALL'ETTO PER UNA DIETA GHIOTTA E SANA

Il calamaro

Ha 10 tentacoli di cui 2 più lunghi e ricoperti da più file di ventose. La sua **stagione** di pesca è l'autunno perché si avvicina al litorale per la riproduzione. *È uno degli ingredienti delle ricette alle pagine 98 e 110.*

L'ARANCIA DI RIBERA

Detta Riberella e a Denominazione di Origine Protetta, è a polpa bionda, **senza semi** e dal gusto gradevolissimo. Ricca di vitamine A, B1, B2 e C, è indicata nella preparazione di insalate, dolci e dessert al piatto. *È uno degli ingredienti delle ricette alle pagine 98, 124 e 126.*

Il cardo gobbo

Diventa "gobbo" grazie a una particolare tecnica di coltivazione. Non si irriga, non si concima e non si tratta. Si mangia in genere cotto, ma il cardo gobbo di Nizza Monferrato è **buono anche crudo**.

La Formaggella del Luinese

È un formaggio Dop delle valli di Luino, a pasta molle, con stagionatura minima di 20 giorni, prodotto con latte di capra. Ha un sapore dolce e gradevole, e un aroma delicato che s'intensifica con la stagionatura.

I ceci neri

Sono una rara varietà di ceci tipica della Murgia barese, caratterizzata da un sapore dolce e pieno. Esigono un lunghissimo ammollo e una cottura di due ore. Sono più ricchi di ferro dei ceci comuni.

La noce moscata

Spezia dal sapore raffinato, dolce ed esotico, con una vaga nota piccante. Ottima per insaporire carni, verdure e pure dolci. Si usa anche nei cocktail.
È uno degli ingredienti della ricetta a pagina 106.

È il momento di

RADICCHIO	MELE
CAVOLO VERZA	PERE
RAPA	CLEMENTINE
CAVOLFIORE	KIWI
CATALOGNA	CEFALO
BROCCOLO	POLPO

MEDITERRANEAN GIN
Colección de autor.
GIN MARE
DISTILLED FROM OLIVES, THYME, ROSEMARY AND BASIL.
700ml Alc. 42,7% vol.

SOTTO LA NEVE
A DESTRA: a Lagundo, lo stabilimento di Birra FORST innevato assomiglia a un castello incantato. IN BASSO: Cellina von Mannstein, head of communication e membro del CDA di Birra FORST.

LA SEDE DI BIRRA FORST SI TROVA ESATTAMENTE NEL LUOGO DOVE L'AZIENDA FU FONDATA NEL 1857

Una semplicità che vizia

ESPONENTE DELLA QUINTA GENERAZIONE DI BIRRA FORST, **CELLINA VON MANNSTEIN** RACCONTA I PROPRI SEGRETI DI CUOCA

A CURA DI MAURIZIO BERTÉ

Affermata fotografa, Cellina von Mannstein è oggi membro del consiglio di amministrazione e head of communication di Birra FORST, azienda di famiglia di cui lei rappresenta la quinta generazione. Attualmente è impegnata nell'organizzazione della "Foresta Natalizia", l'evento di Natale di FORST da lei ideato e ormai alla terza edizione. Una donna impegnatissima insomma, ma con una grande passione per i fornelli e la convivialità. Come racconta in questa conversazione.

"Quando preparo il cibo mi sento in armonia"

Cellina von Mannstein

Passione cibo

Che forza fortissima deve avere un prodotto, un cibo, una bevanda per diventare uno slogan, un modo di dire, addirittura una metafora futurista della velocità: "Forza, forza! A tutta birra!".

Emozionante?
Be' sì, mi emoziono. Birra FORST è un'azienda famigliare e ha compiuto 158 anni, ora siamo alla quinta generazione, la nostra missione è innovare rispettando l'immenso patrimonio che abbiamo ereditato. Una caratteristica, che fin dagli inizi ci ha contraddistinto, è riuscire a percepire sempre per primi le novità.

Spunta un altro proverbio: chi si ferma è perduto.
Lo sviluppo – in tutti i settori – per noi è un costante imperativo: nel 2015 abbiamo inaugurato una nuova cantina di fermentazione, una di maturazione e un nuovo impianto di imbottigliamento, dotato di una tecnologia all'avanguardia. E da alcuni anni abbiamo investito nei locali FORST, in Alto Adige e nel resto d'Italia. Dal produttore al consumatore in diretta. La nostra azienda si trova esattamente dove venne fondata nel 1857 e, oggi come allora, questo è il luogo ideale per uno stabilimento birrario: superba acqua di montagna, ampi spazi di fondo valle, aria pura in una natura incontaminata, con le maestose montagne a fare da cornice.

La passione per il cibo come si inserisce...
Naturalmente. Per me il cibo è una creazione perfetta e anche l'occhio vuole sempre la sua parte. Preparo i miei Club Sandwich come se creassi una casa, anche la statica deve essere perfetta. Perché se qualcosa cade, la bellezza scompare con la gioia per la tua creazione.

Come, quando, perché è nata?
Da piccola, dietro il grembiule di mia nonna, la osservavo preparare i suoi deliziosi manicaretti. Poi, guarda la vita com'è, in occasione di un concorso fotografico, ho preparato dei biscotti ed era la prima volta che lo facevo ma, sorpresa!, sono nate delle opere d'arte, che ho fotografato, gli scatti sono piaciuti, sono stati pubblicati e quindi…

Ha un suo ricettario segreto?
Uno "old school" con le pagine ingiallite dal tempo. E, due, la versione "new school", il mio iPad che tengo vicino ai fornelli.

→

Fotografia di Chiara Cadeddu

→

Da dove vengono le ispirazioni?
Sia dalla nonna sia dalla mamma. Dalla nonna i deliziosi canederli all'albicocca, con gelato alla vaniglia fatto in casa, che mi preparava quando ero piccola. Da mia madre le ricette per i giorni di festa; il tacchino di Natale accompagnato da un'ottima salsa. La mamma mi ha anche insegnato a riunire la famiglia nelle grandi occasioni.

Quando prepara il cibo…
Mi sento in armonia… se sono a casa, in un bellissimo e sereno weekend. Oppure su un prato in montagna… un panino di segale con speck, cetriolini e formaggio dell'Alto Adige.

Che cosa predilige in fatto di prodotti?
Amo quello che offre la terra, nelle varie stagioni. Semplicità…

Quanto conta l'apparecchiatura della tavola?
Mi piacciono le tavole mozzafiato. Uso elementi semplici e tradizionali, ma mi diverte molto apparecchiare in modo pomposo, senza mai dimenticarmi dello stile... Occhio allo stile! L'effetto finale deve essere una tavola che fa venire la voglia di sedersi e cominciare la festa.

1

PRENDERE NOTA: IL 25 DI NOVEMBRE SI INAUGURA LA "FORESTA NATALIZIA"

2

3

4

Luci romantiche, abeti addobbati, casette di legno, tante belle idee regalo. In una atmosfera di festa

1 - Uno scorcio della "Foresta Natalizia", il magico villaggio allestito da Birra FORST a fianco dello stabilimento di Lagundo: un luogo dove gustare i prodotti del birrificio e acquistare raffinate idee-regalo create dai migliori artigiani della zona.

2 - La speciale bottiglia di Natale di Birra FORST. Per la prima volta si è scelto di utilizzare una bottiglia in vetro personalizzato.

3 - Spumeggiante e dai riflessi d'oro, una birra FORST fa subito "festa" ed è un abbinamento ideale per un piatto natalizio come questo servito su una tavola apparecchiata con sfarzo da castello alpino.

4 - Una suggestiva atmosfera medievale aleggia nella grande sala Gambrinus del Bräustüberl FORST che si trova subito a fianco dello stabilimento. La leggenda del Natale passa anche di qui.

Che cosa significa per lei "ricevere"?
Il mio imperativo è viziare i miei ospiti. Cerco sempre di scoprire in anticipo le loro preferenze per sorprenderli… con un bouquet di fiori particolari, con colori, profumi, ingredienti, facendoli, soprattutto, sentire al centro dell'attenzione.

Gli abbinamenti imprescindibili…
Filetto di cervo su letto di radicchio trevigiano, con tortino di polenta con cuore caldo di formaggio Sixtus ed essenza di melograno. Palla di neve farcita al parfait di cannella e pan pepato, con nougat e noci caramellate al miele.

E torniamo alla birra, la usa anche in cucina?
La birra è una bevanda antichissima, che un tempo fungeva anche da pasto (da qui il nome "pane liquido"). Oggi la birra è un elemento fondamentale a tavola, come bevanda adatta a ogni piatto, ma anche come ingrediente in cucina. Inoltre una bella birra color oro – spillata a regola d'arte – regala una luce unica alla tavola.

Sul Natale FORST sta giocando una bella partita…
Il periodo natalizio in casa FORST è molto speciale, tre anni fa abbiamo dato vita al progetto "**Foresta Natalizia**", collocata proprio a fianco dello stabilimento di Birra FORST, un luogo magico, dove i visitatori possono festeggiare, stare assieme, brindare, mangiare, giocare ed essere felici. Nel corso degli anni abbiamo ampliato questo "villaggio natalizio", ora al suo interno gli ospiti possono assaporare i piatti della cucina altoatesina nelle casette natalizie e presso la Sala Sixtus e farsi coccolare all'interno del Felsenkeller – un ristorante ricavato dalle antiche cantine del XIX secolo – dallo chef stellato Michelin Luis Haller. Il risvolto speciale di quest'iniziativa è che è legata a un progetto di beneficenza: vengono cioè raccolti fondi a favore della Onlus "L'Alto Adige aiuta". A partire dal 25 novembre 2015, e fino al 6 gennaio 2016, la "Foresta Natalizia" riapre le porte: non vediamo l'ora di far immergere i visitatori in questo magico mondo.

Fotografie di Roberto Martelli, Oskar Da Riz

RICETTARIO DI STILE TROLLBEADS
GIOIELLI A MODO TUO

Tra il mondo dei fornelli e quello dello stile, l'importante è personalizzare, aggiungere un tocco, suscitare un'emozione. TROLLBEADS, il marchio Danese, da 39 anni leader nel settore dei gioielli componibili, propone un colorato ricettario per salvare lo stile in ogni occasione.

Prendete i beads in Argento, Oro, Pietre Preziose e Vetro artigianale, insaporite con un pizzico di storia d'estate e versate tutto nel bracciale o collana dedicato ai mesi più attesi dell'anno!

Non sarà la vostra abilità culinaria a decretare l'esito finale, saranno gli ingredienti di significato selezionati e disposti sul gioiello. Ogni ricetta ha una storia; ogni beads, rende il giusto tributo alle vostre passioni...

...Ed ecco cotta, sfornata e pronta la ricetta ideale per un'estate da ricordare!

Perchè la tua storia
è una favola da raccontare…

Per le buone forchette che non rinunciano ad assecondare le tendenze più in voga.

Per donare un'energica marcia in più.

Per riscaldare l'anima e riportare alla mente episodi felici.

Per gli amanti dell'inconfondibile aroma italiano.

5 artigiani del cibo

CASTAGNE, BACCHE, CAFFÈ, FORMAGGI E DOLCETTI: I **PIÙ BUONI** LI FANNO GLI ITALIANI

TESTO SIMONA PARINI

"La fossa ha il potere di **esaltare** *i pregi di ogni formaggio".*

Mattia e Valerio VENTURI

STAGIONATI SOTTOTERRA

A SOGLIANO al Rubicone, in Emilia Romagna, da secoli vive la tradizione di stagionare i formaggi in cavità sotterranee scavate **NEL TUFO**. Dopo aver rinvenuto quattro fosse durante la ristrutturazione di casa, Valerio Venturi con il figlio Mattia e la moglie Rosaria hanno deciso nei primi anni Novanta di mettere sottoterra sedici varietà di formaggi selezionate in tutta Italia. La fermentazione causata dalla mancanza di ossigeno fa perdere grassi e siero e regala gusto e consistenza nuovi e inconfondibili.

UN'ANTICA TRADIZIONE

Ogni anno, il 25 novembre, a Sogliano si rinnova l'evento della "sfossatura", cioè l'apertura delle fosse per prelevare i formaggi ormai stagionati

Canne e paglia IN BASSO A SINISTRA: *le forme avvolte in sacchi di cotone riposano nelle fosse da agosto a novembre.* IN BASSO A DESTRA: *le fosse sono preparate ponendo uno spesso strato di paglia tra le pareti di tufo e un telaio verticale di canne.*

DOVE TROVARE IL FORMAGGIO FOSSE VENTURI

Via Roma 67, Sogliano al Rubicone (Forlì-Cesena), tel. 0541948521, www.fosseventuri.it

1

"I piccoli **frutti della salute** *si utilizzano per preparare piatti dolci e salati".*

Nicola RIZZO

LE BACCHE DI GOJI CALABRESI

Sei anni fa nell'azienda agricola Favella Group si misero a dimora le prime piante di goji scoprendo che il clima della piana di Sibari, in Calabria, le fa crescere SANE E RIGOGLIOSE come nei territori autoctoni di Tibet, Mongolia e Himalaya. Le **BENEFICHE** bacche rosse, raccolte a mano soprattutto da luglio a settembre, sono trasformate ora in marmellate, sughi e canditi.

DOVE TROVARE LA BACCHE DI GOJI

Favella Group
Contrada Favella, S.S. 106 Km 359,800, Corigliano Calabro (CS), tel. 0983808052
www.torresaracena.com

2

DOVE TROVARE MOGI CAFFÈ

Mogi Caffè, via Moroni 240, Bergamo, tel. 0352650716
www.mogicaffe.it

3

VIVA IL CAFFÈ ETICO

Mogi Ethic è la miscela ottenuta dai chicchi del presidio Slow Food di Huehuetenango, Guatemala, dove le piantagioni sono condotte da **PICCOLI PRODUTTORI**. A eseguire la tostatura è L'Albero del caffè, cooperativa che offre opportunità di lavoro a detenuti e persone svantaggiate. A credere nel CAFFÈ ETICO sono Monica e Gianluigi Forcella, i titolari di Mogi Caffè, brand che da anni seleziona e lavora il caffè esportandolo da Bergamo nel mondo.

"Nella nostra azienda il rispetto e la **valorizzazione** *delle persone hanno la priorità".*

Monica e Gianluigi FORCELLA

"Le castagne che lavoriamo **provengono** *tutte da produttori del territorio".*

Giuseppina VESTUTO

LE CASTAGNE DI MONTELLA CANDITE

Le castagne di Montella, in Irpinia, sono pregiate per il sapore dolce, la **CROCCANTEZZA** e la lunga conservabilità. Da quasi vent'anni Lorenzo Vestuto con i fratelli Giuseppina e Luca seleziona le MIGLIORI per trasformarle in ghiotti marron glacé dopo averle sbucciate a mano e candite in vasche a cielo aperto come vuole la tradizione.

DOVE TROVARE I MARRON GLACÉ D'IRPINIA

Azienda Agricola Vestuto Castagne
Contrada Baruso 1, Montella (AV), tel. 0827601460
www.vestutocastagne.it

4

5 I PASTICCINI IN STILE LIBERTY

La Duchesse è uno storico pasticcino piemontese di Canale, dalla ricetta segreta. A crearli a fine '800 durante un soggiorno in Francia fu Giuseppe Gallarato e da allora un solo pasticciere detiene la formula tramandata a voce. Oggi il depositario è Giuseppe Sacchero che nel suo laboratorio prepara una tentazione dolce fatta di due cialde al cioccolato e nocciole che abbracciano una crema a base di cioccolato e liquori. La Duchesse si esalta in compagnia dei vini passiti.

DOVE TROVARE LA DUCHESSE

Pasticceria Sacchero, via Roma 39, Canale (CN), tel. 017395617, www.pasticceriasacchero.it

"Sono l'unico pasticciere che possiede **la ricetta** *de La Duchesse".*

Giuseppe SACCHERO

Fotografia di Riccardo Lettieri

LA CUCINA ITALIANA PER

KENWOOD

COOKING CHEF

PREPARA E CUCINA PER TE!

Chiamalo semplicemente “Chef”.
È il tuo eccezionale aiuto in cucina. Un sistema completo per preparare tutte le ricette. Cooking Chef di Kenwood è l’evoluzione dell’unico ed inimitabile Kenwood Chef sempre pronto ad impastare, sminuzzare, grattugiare... e anche cuocere!

ALCUNE ATTREZZATURE ACQUISTABILI SEPARATAMENTE, OLTRE A QUELLE IN DOTAZIONE

Tagliatelle

Taglia a dadini

Tritacarne

Spremiagrumi

CREMA DI RISO ALLA VANIGLIA, KIWI E BACI DI DAMA ALLE NOCCIOLE

Persone: 4

1 litro latte - 300 g zucchero - 200 g nocciole - 200 g cioccolato fondente
150 g riso - 150 g burro ammorbidito - 100 g amido di mais - 4 kiwi maturi
2 cucchiai di panna - 1 baccello di vaniglia - 1 albume - sale

1 Tritate le nocciole con 200 g di zucchero nel Food Processor per 1' a velocità 3. Versate nella ciotola inox il burro morbido, un albume, l'amido di mais poi con il Passapomodoro/verdure* con setaccio fine, setacciatevi la farina di nocciole (tenendone da parte circa 1/5).

2 Montate la Frusta a K e impastate per 2' a velocità 1, ottenendo un impasto compatto e omogeneo; avvolgetelo nella pellicola e fatelo raffreddare in frigorifero per circa un'ora.

3 Inserite la Frusta gommata e versate nella ciotola inox il latte con il riso, un pizzico di sale, 100 g di zucchero e il baccello di vaniglia aperto a metà; portate a bollore e cuocete per circa 25' a 110°C, velocità di mescolamento in cottura 1.
Lasciate intiepidire quindi trasferite nel Food Processor e frullate a crema per 1' a velocità 3.

4 Sbucciate i kiwi , tagliateli a metà e passateli nel Passapomodoro/verdure*. Tenete da parte.
Risciacquate e asciugate la ciotola, scioglietevi il cioccolato fondente a 100°C per pochi istanti, lasciatelo intiepidire poi unitevi la farina di nocciole e zucchero tenuta da parte. Formate delle palline con l'impasto di circa 6 g ciascuna e adagiatele via a via su una teglia foderata di carta da forno; raffreddatele in frigorifero per 20', poi cuocetele in forno a 170°C per 15'.
Sfornate i biscotti, lasciateli intiepidire, poi uniteli a due a due con il cioccolato (baci di dama). Versate la crema di riso in 4 coppette, coprite con il frullato di kiwi e completate con baci di dama e spicchi di kiwi a piacere.

****Attrezzatura optional rispetto al modello completo***

NON PERDERTI
LA PROSSIMA RICETTA

Scopri molte altre ricette su kenwoodclub.it

Kenwood è anche su:
Facebook - Twitter - YouTube

Numero Verde 800 202323

Il posto delle noci

STRUMENTI PER APRIRLE E TRARNE IL *GHERIGLIO*, CONTENITORI PER CONSERVARLE, VASSOI PER SERVIRLE: PER IL **DESIGN** SONO FONTE DI ISPIRAZIONE

FOTOGRAFIE MATTEO IMBRIANI
STYLING IRENE BARATTO
HA COLLABORATO GAIA PANCERI

1 NOCE PER NOCI Vassoio *Leaf* in noce di Legnoart, 34,95 euro. *legnoart.it*

2 EFFETTI DI COLORE Ciotola in ceramica opaca *Muselet*, disponibile in più colori, di Incipit, 103 euro. *incipitlab.com*

3 STILE NATURA Schiaccianoci *Scoiattolo* di Alessi, 77 euro. *www.alessi.com*

4 UN POSTO PER LA FRUTTA Contenitore *Fruit basket* di Alessi, 87 euro. *www.alessi.com*

5 A FIL DI RETE Ciotola *Menu Wire Bowl* di Norm Architects in vendita da laRinascente Design Supermarket, 49,95 euro. *store.menudesignshop.com*

6 TOVAGLIOLI in puro lino di Linum in vendita da laRinascente, 15 euro ciascuno. *www.rinascente.it*

7 AZIONE A TENAGLIA Schiaccianoci *Nutcracker* di Georg Jensen in vendita da laRinascente Design Supermarket, 58 euro. *www.georgjensen.com*

8 L'UNA SULL'ALTRA Ciotola impilabile *Lens* in legno di acero di Hay, proposta da laRinascente Design Supermarket, 43 euro. *www.hayminimarket.com*

9 TAP NUT Martelletto spaccanoci *Veglia* di Coltellerie Berti, 205 euro. *www.coltellerieberti.it*

2

1

3

4

5

6

9

8

7

PICCOLO È GRANDE
Un pezzo di design di grande funzionalità: è l'aprinoci *Nut Splitter* disegnato da LPWK e Jim Hannon-Tan per Alessi. 14 euro.
www.alessi.com

LENTA COTTURA
SAN CARLO
ARRICCIATE E CROCCANTI
RINOMATA ROSTICCERIA SAN CARLO
1936
ANTICA RICETTA

Hi-tech a portata di mano

FINALMENTE GLI STRUMENTI CHE USANO I CUOCHI PIÙ FAMOSI ENTRANO NELLE NOSTRE CUCINE. **GRANDI AIUTI IN PICCOLI SPAZI**

A CURA DI ANGELA ODONE

NUOVO!

Forno + sottovuoto

Sopra c'è il forno con 15 funzioni di cottura di cui una SousVide e 4 a vapore. Sotto c'è il cassetto con la macchina per confezionare il cibo in sacchetti sottovuoto: per conservare nel modo migliore i sapori e la consistenza degli ingredienti e per cuocerli delicatamente in forno con il programma apposito. Il forno è in classe A -20%, ha lo sportello in **acciaio inox antimpronta**, un vano extralarge, 2 programmi di pulizia e le guide telescopiche. Prezzo dal rivenditore. **www. electrolux.it**

Dissipatore di rifiuti

Ecologico e pratico, da collocare sotto il lavello, il tritarifiuti **sminuzza facilmente l'umido**, che viene smaltito automaticamente nello scarico tradizionale della cucina attraverso il sistema di trattamento delle acque locali. Basta aprire il rubinetto dell'acqua fredda, versare i rifiuti nel lavello e immetterli nell'anello forato che sostituisce lo scarico normale: i rifiuti saranno macinati e scaricati in modo rapido, silenzioso ed efficiente, ossi compresi. **www.insinkerator.it**

Fotografie di John Bedell, 123rf

QUATTRO NOVITÀ

ENOTECA DA INCASSO
Si posiziona sotto il piano di lavoro. Divisa in zone a temperatura diversa, è dotata di griglie estraibili. Il vetro frontale ha un filtro UV per conservare perfettamente le bottiglie. € 3477 www.miele.it

TUTTO IN UNO
Fresco di Irinox unisce il freddo rapido al caldo lento con sette funzioni: abbatte la temperatura, surgela, cuoce, scongela, raffredda, riscalda e rigerena i cibi già cotti. www.irinox.com

Un bagnomaria controllato

Potete ottenere cibi succulenti e teneri anche **senza il sottovuoto**. Basta inserire gli ingredienti in un apposito sacchetto richiudibile, agganciarlo alla casseruola, fissare il Precision Cooker di Anova sul bordo della casseruola piena di acqua e impostare la cottura. La circolazione uniforme e la **temperatura costante** dell'acqua garantiscono un risultato impeccabile. **$ 229 www.anovaculinary.com**

FUNZIONE BLUETOOTH

Potete avviare il Precision Cooker usando solo un tasto del vostro **telefono**. Sarà sufficiente scaricare **un'applicazione**, dove troverete anche moltissime ricette

CROSTICINA CROCCANTE

Un cannello per caramellare facile da usare e da ricaricare con le bombolette per accendini. Per "bruciare" creme dolci o salate, dorare i formaggi ed eliminare la pelle dei pomodori. € 28,90 www.tescomaonline.com

CIOCCOLATINI FACILI

La temperatrice Stadter permette di sciogliere delicatamente tutti i tipi di cioccolato e di mantenerli alla giusta temperatura per effettuare il temperaggio. Il termostato è regolabile fino a 60 °C. € 84,35 www.amazon.it

Cosa c'è di nuovo?

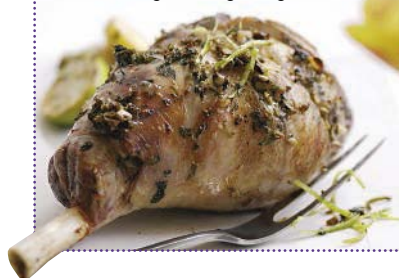
DAGLI SCAFFALI DEI **SUPERMERCATI** E DA QUELLI DELLE **BOTTEGHE** SPECIALIZZATE, ECCO LA NOSTRA SELEZIONE DI PRODOTTI. TUTTI *PROVATI IN REDAZIONE*

A CURA DI ANGELA ODONE

COLORI E SAPORI D'AUTUNNO

Sono tredici le varietà di Mela Alto Adige Igp; dolci e succose, sono gli ingredienti ideali per lo strudel o le frittelle, ma anche per dare un TOCCO DI SAPORE gourmet a piatti di carne, pasta o zuppe.
www.melaaltoadige.com

TENERO E SAPORITO

L'agnello gallese è molto apprezzato per la garanzia di origine (Igp), per le qualità organolettiche e per i metodi di PRODUZIONE NATURALI. Lo sviluppo muscolare dell'animale conferisce al tessuto tenerezza e sapore.
€ 10 al kg www.agnellogallese.eu

Norge
È il marchio dei prodotti ittici norvegesi garantiti dal Norwegian Seafood Council.

Tradizioni nordiche

Lo stoccafisso di Norvegia si produce solo alle **ISOLE LOFOTEN**, a nord-ovest del Paese: il merluzzo appena pescato viene pulito e appeso vicino al mare perché il vento e il sole lo essicchino perfettamente. Si trova anche già ammollato e il suo gusto forte si sposa con i sapori tipici della cucina italiana, come capperi, acciughe e olive. *en.seafood.no*

NON SOLO per il tè delle cinque

La selezione di tè neri e verdi, miscele aromatizzate rooibos, carcadè, infusi e tisane di Dammann Frères è vastissima, circa 3000 proposte messe a punto in sessant'anni. Moltissime sono anche le confezioni regalo: Chevron Twist, un bauletto in metallo contenente tre miscele aromatizzate e un INFUSORE DA TÈ (36,30 euro) o Chevron Soul, un cofanetto con *trentadue sacchetti* termosigillati (8 per quattro varietà di tisane, 39,90 euro).
www.dammann.fr

Zuccheri naturali dalla frutta

Naturalia by Eridania presenta il nuovo ZUCCHERO CRISTALLINO estratto dall'uva biologica siciliana: Zucchero d'uva Bio. Per macedonie e dolci, senza glutine, senza Ogm e con un *indice glicemico basso*. € 3,99
www.naturaliaingredients.com

Antiossidanti per il benessere

Il Nettare di Melograno, prodotto con la polpa di questo frutto, è ricco di VITAMINE E SALI MINERALI ed è dolcificato solo con *zucchero di canna*. Confezionato in bottiglie di vetro, non contiene né coloranti né conservanti.
alcenero.com

LA CUCINA ITALIANA PER

MIELE

Norbert Niederkofler porta nei suoi piatti la passione per la natura e il rispetto per gli ingredienti

LA GIUSTA TECNICA

POI SCEGLIE LA TECNOLOGIA DEGLI ELETTRODOMESTICI MIELE PER REALIZZARE PORTATE INDIMENTICABILI

Questo mese presso Miele Center di Torino, lo chef *Norbert Niederkofler* ha preparato per i lettori de *La Cucina Italiana* una ricetta che profuma di autunno. La carne di agnello così saporita e preziosa ricorda le grandi cene in famiglia, quando si porta in tavola il piatto della festa e il calore del forno acceso fa subito 'casa'.
La cosa importante però è cucinarla con attenzione: ogni taglio ha la sua cottura ideale! Il carré è molto delicato nella consistenza e per questo va cotto per breve tempo, prima si rosola sul **piano cottura a induzione**, così da controllare precisamente la potenza riscaldante sul fondo della pentola e poi si inforna. Grazie alla sonda termometrica disponibile nel **forno Miele** lo chef ha potuto impostare la temperatura al cuore della polpa, passaggio chiave per mantenerla più gustosa e succulenta. La spalla, invece, si cuoce a lungo ma guai a riscaldarla successivamente, ecco perché Norbert Niederkofler l'ha tenuta in caldo nello **scaldavivande** Miele a 60°C. Accanto alla carne poi è stata aggiunta la scorzonera, una radice dal gusto a tratti amarognolo, ricca di sali minerali e vitamine. Le verdure che lo chef sceglie di cucinare arrivano da masi altoatesini, conservate sotto la terra, coperte dal fieno, conservano tutta la loro ricchezza naturale. Con una cottura aggressiva la maggior parte della genuinità autentica degli ortaggi viene dispersa, invece nel **forno a vapore Miele** le proprietà degli alimenti restano quasi del tutto inalterate. Un gran vantaggio.
Non è un caso se lo chef ***Norbert Niederkofler*** con le sue due stelle Michelin si avvale degli **elettrodomestici Miele**!

MIELE: TECNICHE DA RISTORANTE A DOMICILIO

Ogni chef lo sa, il metodo di cottura giusto è l'elemento che fa la differenza.
Il forno a vapore **DG 6800 Miele** regolabile da 40 °C a 100°C consente di preservare tutto il sapore e le proprietà degli alimenti. Il forno tradizionale combinato a vapore **H 6860 BP** invece è dotato di programmi automatici, funzione con aggiunta di vapore e accessori indispensabili come la sonda termometrica wireless.

LA RICETTA

Agnello con scorzonera e gel di sidro

INGREDIENTI PER 4:
500 g latte
400 g carré di agnello disossato
400 g spalla di agnello
100 g scorzonera
150 g aceto di sidro
100 g prezzemolo
8 g agar agar – amido di mais
1 carota – 1 gambo di sedano – 1 cipolla
rosmarino – burro – vino rosso
olio di vinacciolo – sale – pepe

TAGLIUZZATE sedano, carota e cipolla e accomodatele in una teglia da forno con la spalla di agnello; infornate a 160 °C per circa 2 ore.
PORTATE A BOLLORE il latte e scioglietevi 5 g di agar agar, toglietе dal fuoco dopo 2-3', lasciate intiepidire quindi fate rassodare in frigorifero per circa 2 ore.
BOLLITE 100 g di aceto di mele, scioglietevi il resto dell'agar agar, spegnete dopo 2-3', quindi fuori dal fuoco unite altri 50 g di aceto, mescolate, lasciate raffreddare e ponete a rassodare in frigorifero per circa 1 ora.
MONDATE la scorzonera e cuocetela nel forno a vapore Miele a 100 °C per 15'.
PULITE il carré e rosolatelo in padella con una noce di burro e un rametto di rosmarino per un paio di minuti in modo da sigillarne i pori, poi inserite nella carne la sonda termometrica impostando la temperatura al cuore di 42 °C e infornate nel forno Miele a 120 °C per circa 7-8'.
SBOLLENTATE il prezzemolo in acqua leggermente salata per 6-7' poi raffreddatelo sotto l'acqua fredda, strizzatelo e frullatelo con un filo di olio e un pizzico di sale.
SFORNATE la spalla e disossatela, poi deglassate la teglia bagnandola con un bicchiere di vino rosso (in questo modo recupererete i succhi di cottura) e trasferite il liquido raccolto in una casseruola. Unite ½ bicchiere di acqua, sale e un cucchiaino di amido di mais per addensarlo.
RIDUCETE la polpa della spalla a cubi, aggiustate di sale e pepe e teneteli in caldo avvolti nella pellicola nello scaldavivande Miele a 60 °C.
SFORNATE la scorzonera, tagliatela a bastoncini quindi friggeteli per un paio di minuti nell'olio a 180 °C.
TOGLIETE dal forno il carré, salate, pepate e affettate. Frullate la crema di latte.
VERSATE un cucchiaio di crema di latte nei piatti, sopra create delle gocce di gel di sidro e di prezzemolo frullato. Ponete accanto l'agnello, la scorzonera e completate con il fondo di cottura.

In questa ricetta troviamo la nota distintiva della scorzonera, simile a una carota ma della famiglia dei carciofi, è ricca di vitamine, fibre e vanta anche proprietà diuretiche!
La carne di agnello invece arriva da un allevamento in Alto Adige che impiega metodi biodinamici.
L'alta qualità delle materie prime va rispettata con cotture attente e delicate.

3 menu da copiare

Presto e bene

Piatti semplici, **ORIGINALI**, appetitosi, belli da portare in tavola. Con ingredienti facili da trovare. Pronti da 10 a 30 minuti

RICETTE SERGIO BARZETTI **TESTI** AMBRA GIOVANOLI **FOTOGRAFIE E STYLING** BEATRICE PRADA

Bresaola, cappuccio e cachi mela

TEMPO 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g cavolo cappuccio
300 g 2 cachi mela
120 g bresaola affettata
limone – sale
olio extravergine di oliva

MONDATE *i cachi, tagliateli a spicchi e frullatene 3 con il succo di 1/2 limone, 4 cucchiai di olio e un pizzico di sale. Conservate interi gli altri spicchi.*
AFFETTATE *finemente il cavolo cappuccio, distribuitelo nei piatti, adagiatevi la bresaola e completate con la salsa e gli spicchi di cachi.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la bresaola, intensa e salata, sta bene con cibi freschi e dolci come il cachi e il cavolo cappuccio, che aggiunge un po' di acidità. Sorprendente anche con il kiwi.*

Zuppa di verdure d'autunno

TEMPO 20 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g verza
120 g zucca pulita
100 g indivia belga
100 g spinaci novelli – alloro
olio extravergine – sale – pepe

MONDATE *e tagliate a pezzetti le verdure e riunitele in una capiente ciotola adatta alla cottura al microonde; unitevi 3 bicchieri di acqua, un pizzico di sale e una foglia di alloro. Coprite con la pellicola e infornate nel forno a microonde alla massima potenza per circa 10′.*
FRULLATE *circa 1/4 di minestra, rimescolatela al resto e regolate di sale e pepe. Coprite nuovamente con la pellicola e infornate nel microonde per altri 5′. Sfornate e completate a piacere con un filo di olio e pecorino grattugiato.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, in alternativa, potete cuocere la minestra in una casseruola sul fuoco per 15-20′.*

TABELLA DI MARCIA

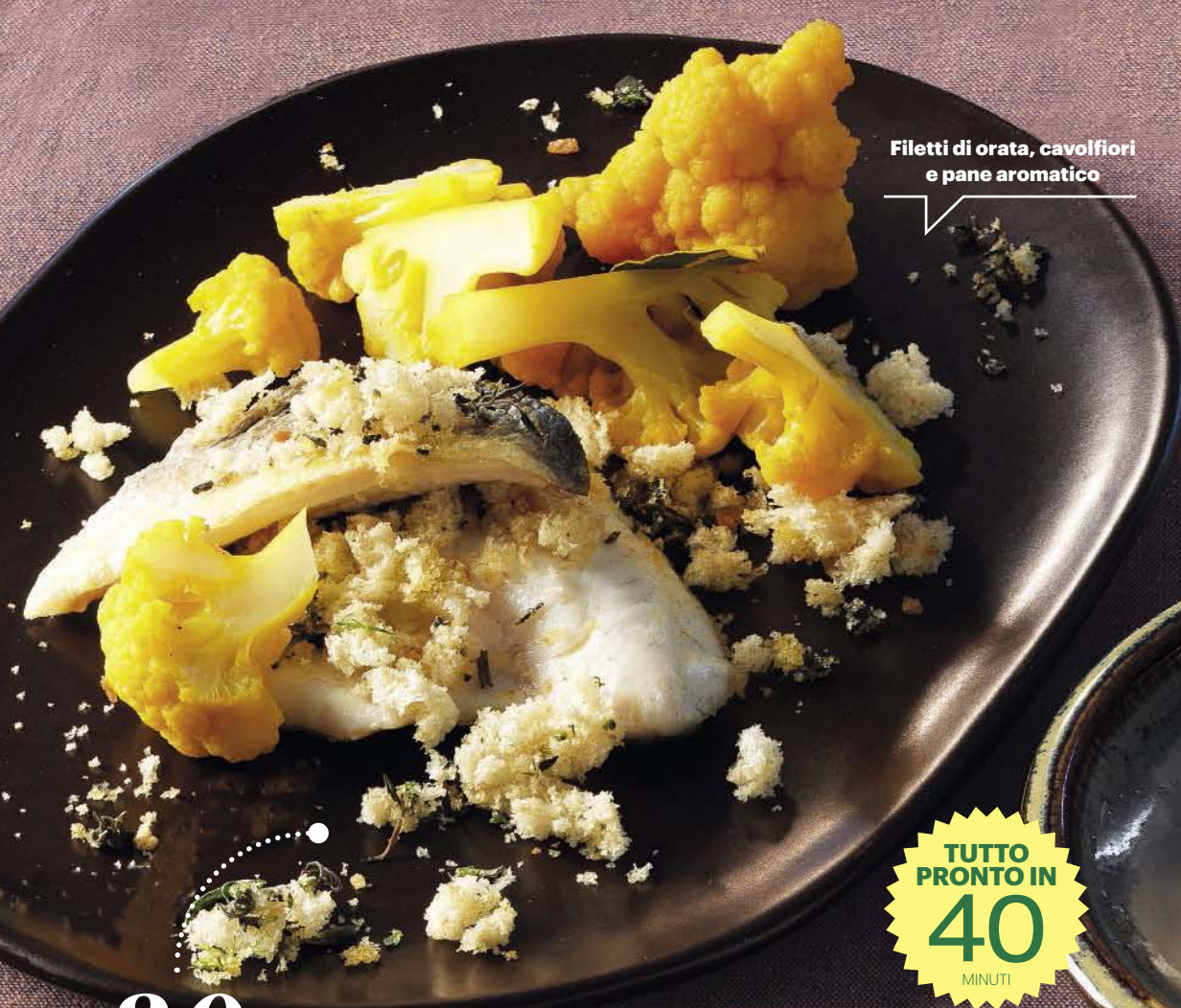
1 Tagliate le **verdure** per la zuppa e lessatele.
2 Riducete il **tacchino** a bocconi grossi e rosolateli per i primi 5-6′.
3 Preparate la **salsa** ai cachi e affettate il cavolo cappuccio.
4 Frullate una parte di **zuppa** e completate la cottura.
5 Sistemate la **bresaola** nei piatti e servite.
6 **Servite** la zuppa.
7 Completate la **cottura** del tacchino e servitelo caldo.

Bocconi di tacchino al succo di mela

TEMPO 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g petto di tacchino
80 g mandorle tritate
farina di farro integrale
succo di mela
olio extravergine – sale – pepe

TAGLIATE *il tacchino in grossi bocconi e mescolateli in una ciotola con le mandorle e 2 cucchiai di farina, facendo in modo che ne vengano ricoperti; rosolateli in padella con un filo di olio per 5-6′.*
SFUMATE *con un bicchiere di succo di mela e proseguite per altri 3-4′, aggiustate di sale e pepe e servite subito, ben caldo.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, se preferite, potete usare la farina bianca al posto di quella di farro integrale e sostituire il tacchino con il pollo.*

20
MINUTI
15
MINUTI
Zuppa di verdure
d'autunno
TUTTO
PRONTO IN
30
MINUTI
Bocconi di tacchino
al succo di mela
10
MINUTI
Bresaola, cappuccio
e cachi mela

Filetti di orata, cavolfiori
e pane aromatico
Pancakes al cacao
con ricotta
TUTTO
PRONTO IN
40
MINUTI
20
MINUTI
Pacchetti
di gamberi
in sfoglia
25
MINUTI

Pacchetti di gamberi in sfoglia

TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
16 code di gambero sgusciate
1 rotolo di pasta sfoglia
paprica dolce in polvere
misticanza
olio extravergine di oliva – sale

TAGLIATE *la pasta sfoglia in quadretti di circa 6-7 cm (dovete ricavarne 16), accomodate al centro un gambero con un pizzico di paprica; chiudete la pasta a pacchettino oppure in diagonale formando dei triangolini.*
ACCOMODATELI *via via su una teglia foderata di carta da forno.*
SPOLVERIZZATE *la superficie con altra paprica e infornateli a 200 °C fino a quando non saranno dorati; ci vorranno circa 15′.*
SFORNATELI *e distribuite nei piatti, sopra a una manciata di misticanza condita con olio e sale.*
LA SIGNORA OLGA *dice che potete dare ai pacchettini la forma che preferite. Per una presentazione elegante, tagliate la pasta in dischi di circa 6-7 cm di diametro e chiudeteli a mezzaluna.*

Filetti di orata, cavolfiore e pane aromatico

TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g filetti di orata
350 g cavolfiore mondato
60 g pane raffermo
curcuma – maggiorana fresca
timo fresco – finocchietto fresco
olio extravergine di oliva – sale – pepe

TAGLIATE *il cavolfiore a cimette.*
PORTATE *a bollore una pentola di acqua con un cucchiaio di curcuma e un pizzico di pepe, lessatevi il cavolfiore per 10′, poi salate e lasciate intiepidire.*
ROSOLATE *i filetti di orata in una larga padella con un filo di olio, appoggiandoli sul lato della pelle per circa 5-6′, poi salateli leggermente, coprite e lasciate stufare a fuoco spento per altri 2-3′ (in questo modo la polpa resterà umida e succulenta).*
FRULLATE *il pane raffermo con un ciuffo di finocchietto, alcune foglie di timo e maggiorana e un filo di olio.*
ADAGIATE *i filetti di pesce nei piatti, sistematevi accanto i cavolfiori e completate con briciole di pane aromatico.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la curcuma è una spezia di colore giallo, dal sapore delicato e dalle ottime proprietà depurative. Per assimilarla al meglio, è utile abbinarla a un pizzico di pepe.*

Pancake al cacao con ricotta

TEMPO 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g ricotta
80 g farina
60 g latte
15 g zucchero di canna
12 g cacao amaro
12 alchechengi
2 uova
1/2 cucchiaino di lievito in polvere
crema di nocciole
olio di arachide

MESCOLATE *le uova, la farina e lo zucchero, quindi setacciatevi il cacao e il lievito, infine incorporatevi il latte, ottenendo un composto piuttosto liquido.*
VERSATELO *a cucchiaiate al centro di una piccola padella leggermente oliata e cuocete a fuoco basso per 2′ per lato, ottenendo dei pancakes (noi ne abbiamo preparati 8 di circa 12 cm di diametro).*
LAVATE *gli alchechengi, privateli del ciuffo e tagliateli a metà.*
COMPLETATE *ogni pancake con una cucchiaiata di ricotta e una di crema di nocciole e pezzetti di alchechengi, poi sovrapponeteli a due a due.*
LA SIGNORA OLGA *dice che potete anche accoppiare i pancakes a mo' di panino, lasciando la parte con la crema all'interno.*

TABELLA DI MARCIA

1 Preparate i pacchettini di **gamberi** e infornateli.
2 Lessate il **cavolfiore**.
3 Preparate il composto dei **pancakes**.
4 Rosolate l'**orata**.
5 Frullate il **pane** con le erbe aromatiche.
6 **Sfornate** i pacchettini.
7 Preparate i pancakes e **serviteli** caldi.

Al bicchiere

Brio quotidiano alla "cucina delle nebbie" con vini pieni di grinta e sempre molto amichevoli.

BIANCO "Vino Bianco" Pertimali Tra i filari del prugnolo gentile da cui Angelo Sassetti ricava il suo Brunello, ci sono poche piante di sauvignon, trebbiano e malvasia che, tutte insieme, danno un "vinello" leggero, senza nulla di diminutivo. Sui gamberi e sull'orata. 8 euro.

ROSATO Cannonau Rosato 2014 Pusole Fedele alla bellezza amabile e ruvida dell'Ogliastra, nella Sardegna orientale, è un leggiadro connubio tra mare e montagna che profuma di macchia mediterranea. Sulla pasta e sull'omelette. 12 euro.

ROSSO Nebbiolo "Velut Luna" 2014 Paride Iaretti Lo produce un piccolo vignaiolo di Gattinara. Del nebbiolo, re dei vitigni, preserva tutta la finezza, ma senza l'austerità, per un risultato di bevibilità piacevolissima. Sul tacchino. 10 euro.

FRIZZANTE Freisa "Bosco delle Cicale" 2013 Francesco Boschis L'umore delle Langhe in un rosso fresco e leggermente mosso con un fondo amarognolo: ideale con salumi, formaggi e frutta secca. 10 euro.

Scelti per voi *da Gianluca Ladu*
www.vinoir.com

Mezzepenne con zucca e spinaci

TEMPO 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g pasta tipo mezzepenne
300 g zucca mantovana
40 g spinaci novelli più un po'
salvia – sale – olio extravergine

DECORTICATE *la zucca, eliminate i semi e tagliatela a dadini.*
LESSATE *la pasta in abbondante acqua salata aromatizzata con una foglia di salvia.*
SOFFRIGGETE *intanto la zucca in padella con un filo di olio, un pizzico di sale, un mestolo di acqua di cottura della pasta, coprite e cuocete per circa 10', finché non sarà pronta la pasta.*
SCOLATE *la pasta, trasferitela nella padella con la zucca, unitevi gli spinaci e saltate per pochi secondi.*
SERVITE *completando con foglie crude di spinaci.*

Scelti per voi

STILE IN TAVOLA
Toni caldi e atmosfera raccolta con i colori della campagna novembrina. I **piatti** sono di Laboratorio Pesaro, i **vasetti** di vetro di Weck, i **tessuti**, le **posate** e il **tagliere** di Ikea.

PROVATI E APPROVATI
Scelti al supermercato per la vostra cucina.
I gamberi sono avvolti nella **pasta sfoglia** di Exquisa, in formato rettangolare pratico da tagliare, è friabile e leggera; priva di lattosio, di grassi idrogenati e di soia, è adatta anche per piatti vegani. A fine pasto, lo **yogurt greco** di Fage, ghiotto come la panna, da rinfrescare con la melagrana.

Omelette alpina con speck e formaggio

TEMPO 10 minuti

Ingredienti per 4 persone
120 g Speck Alto Adige Igp
50 g formaggio tipo fontina
8 uova
olio extravergine di oliva – sale

TAGLIATE *lo speck a listerelle.*
ROMPETE *le uova in una ciotola e mescolatele con lo speck, un pizzico di sale e 50 g di fontina a dadini.*
VERSATE *il composto in una padella antiaderente leggermente unta di olio, mescolatelo subito con una forchetta facendo 2-3 giri in modo da "stracciare" le uova; lasciate rapprendere bene il fondo e quando la superficie sarà ancora morbida al centro, piegate la frittata a mezzaluna, per simulare forma e consistenza dell'omelette.*
SERVITELA *tagliata a rocchetti.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, per preparare la vera omelette, dovete cuocere le uova così: dopo averle stracciate, con la forchetta spingete la massa sul bordo della padella opposto al manico; inclinate la padella alzandola dal manico per tenere raccolto il composto; rimanete in questa posizione per 1'. Battete poi sul manico per voltare un po' la massa, cuocetela per una ventina di secondi, poi battete di nuovo sul manico e proseguite finché non sarà completamente avvolta e dorata su ogni lato. L'interno dell'omelette deve rimanere* baveuse, *per dirla alla francese, cioè non rappreso.*

Yogurt greco e melagrana

TEMPO 5 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
340 g yogurt greco
1 melagrana – miele

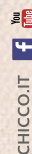
SGRANATE *la melagrana: tagliatela a metà e battetela sulla buccia con un cucchiaio di legno lasciando cadere i chicchi in una ciotola.*
SISTEMATE *un cucchiaio di chicchi sul fondo di 4 bicchierini.*
MESCOLATE *lo yogurt con un cucchiaino di miele e distribuitelo sopra ai grani nei bicchierini. Completate con altri chicchi e servite.*

TABELLA DI MARCIA

1. Mondate la **zucca** e soffriggetela.
2. **Lessate** la **pasta**.
3. Sbattete le **uova** con gli altri ingredienti.
4. **Mescolate** lo **yogurt** con il miele.
5. Cucinate l'**omelette**.
6. **Scolate** la pasta e conditela.
7. **Componete** il dessert.

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **25 settembre***

Foto ingredienti di 123rf

Yogurt greco
e melagrana
Mezzepenne
con zucca e spinaci
20
MINUTI
TUTTO
PRONTO IN
30
MINUTI
5
MINUTI
Omelette alpina
con speck e formaggio
10
MINUTI

Salse & formaggi

GIÀ DA SÉ VERI CAPOLAVORI. MA, ACCOMPAGNATI DA IDEE CHE ESALTANO LE LORO CARATTERISTICHE, DIVENTANO UNA **INEDITA ESPERIENZA** DI GOLA

RICETTE JOËLLE NÉDERLANTS
TESTI AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

La sequenza da intenditore

In una degustazione classica i formaggi si assaggiano partendo dal più giovane al più stagionato

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***22 settembre***

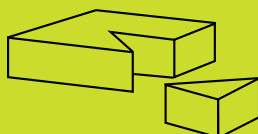
Ringraziamo it4eating (*www.easyfoodit.com*) per i formaggi forniti.

Attenti alle quantità

Antipasto o aperitivo Servite circa 85 g di formaggio a persona, tagliato in 5-6 pezzi.
Tagliere da degustazione La dose classica è 140 g a persona, divisa fra i vari tipi di formaggio, che idealmente devono essere 5 e non più di 7.
Fine pasto Come ultima portata, sono sufficienti 70 g a persona suddivisi in 3-4 pezzi.

Un servizio impeccabile

Lasciate riposare i formaggi fuori del frigorifero, in modo da portarli in tavola a temperatura ambiente.
Tagliateli con un coltello a lama liscia, senza eliminare la crosta. Dopo ogni taglio pulite la lama con un pezzetto di pane.

ROTONDO
Si taglia a fettine triangolari, partendo dal centro della forma.

QUADRATO
Come per i formaggi rotondi, si ricavano degli spicchi partendo dal centro.

RETTANGOLARE
Si taglia in bastoncini paralleli al lato corto; nella parte più spessa, paralleli al lato lungo.

SPICCHIO Si taglia la punta a fette parallele al lato corto e il resto in spicchi, partendo dalla metà del lato corto.

Formaggi **freschi**

Fragranti, con uno spiccato sapore di latte, stanno bene con salse leggere, lievemente asprigne e fresche.

Acidula

COULIS AI FRUTTI ROSSI

per 10 persone

__100 g__ lamponi
__50 g__ ribes
__50 g__ chicchi di melagrana
__3-4__ foglie di menta
__1__ cucchiaino di cipollotto (guaina)
pepe nero
olio extravergine di oliva

Tritate la guaina verde del cipollotto e rosolatela con i frutti rossi e un cucchiaio di olio per 3-4′. Completate con una macinata di pepe e foglie di menta tritate.

Baguette
Soffice e delicata, rispetta il carattere gentile di caprini, ricotte, robiole.

Formaggi **molli a crosta fiorita**

Aromatici e avvolgenti, vanno rinfrescati con condimenti a base di verdure crude croccanti.

Croccante

TRITO DI CETRIOLI E RADICCHIO

per 8-10 persone

__100 g__ cetrioli
__4__ ravanelli
__6-7__ foglie di radicchio rosso
aneto – __1__ cucchiaio di senape
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Tagliate a dadini i ravanelli e i cetrioli, tagliuzzate il radicchio, poi condite tutto con la senape, 4 cucchiai di olio, un pizzico di sale e pepe e una punta di aneto tritato.

Pane a lievitazione naturale
Di gusto spiccato e acido, si adatta a formaggi morbidi sia vaccini sia misti.

Formaggi **semigrassi vaccini**

Equilibrati e molto aromatici, si completano con salse speziate, dolci e pungenti.

Speziata

COMPOSTA DI ZUCCA

per 12 persone

__250 g__ polpa di zucca – __70 g__ carote – __60 g__ succo di mandarino – __50 g__ zucchero di canna
__30 g__ aceto di mele – __7 g__ zenzero fresco pelato
pepe nero – semi di cardamomo
__1/2__ scalogno – stecca di cannella – sale

Tagliate a cubetti le verdure e lo zenzero, cuoceteli per 1 ora con lo zucchero, l'aceto, un pizzico di sale, le spezie avvolte in una garza e il succo di mandarino. Eliminate infine le spezie e frullate grossolanamente.

Pane ai 5 cereali
Croccante, di sapore deciso e rustico, per tome e taleggio.

Formaggi semistagionati ovini

Di sapore rotondo e sapido, sono ottimi con salse dolci vivacizzate da una punta di agro.

Agrumata

VELLUTATA DI CASTAGNE E PERE

per 10 persone

120 g castagne lessate pelate – 1 pera mondata
1 cucchiaino di miele di castagno – aceto balsamico
arancia – zucchero – sale

Sbucciate la pera e cuocetene 2/3 in una casseruola con le castagne e 200 g di acqua per 10-15'. Frullate in crema unendo il miele, un pizzico di sale e completate con gocce di aceto balsamico e una punta di scorza grattugiata di arancia; fate raffreddare. Tagliate a dadini piccoli la pera tenuta da parte e caramellateli in una casseruola con un cucchiaio di zucchero per un paio di minuti.

Pagnotta di grano duro
Profumata di grano, appena dolce, è ideale con pecorini semiduri e caci piccanti.

Formaggi stagionati a pasta dura

Asciutti e di sapore "concentrato", hanno bisogno di salse agrodolci, che stimolano e puliscono il palato.

Rinfrescante

DADOLATA DI MELA E SEDANO

per 10-12 persone

150 g mela verde – 100 g sedano
60 g zucchero – 1 cucchiaio di succo
di limone – pectina – radice di cren pelata

Tagliate a dadini sedano e mela e cuoceteli con lo zucchero, un bicchiere di acqua, il succo di limone e un cucchiaino di pectina per circa 10'. Completate con 1/2 cucchiaino di cren grattugiato oppure una punta di quello in pasta.

Pane tipo toscano
Senza sale, bilancia la marcata sapidità dei formaggi stagionati tipo grana e pecorino.

Formaggi erborinati semiduri

Di aroma penetrante e sapore piccante, vanno smorzati con salse morbide e dolci, ma con un tocco di acidità.

Avvolgente

CREMA DI PRUGNE SECCHE

per 10 persone

140 g vino Passito
100 g prugne secche snocciolate
lime – noci sgusciate
pistacchi sgusciati e pelati

Ammollate le prugne nel vino e lasciatele macerare per circa 2 ore. Frullate le prugne e il vino di macerazione con il succo e la scorza grattugiata di 1/2 lime. Completate con qualche noce e pistacchi tritati.

Pane di segale
Compatto, un po' acido e saporito, sostiene bene l'intensità di gorgonzola e altri formaggi blu.

Carattere autunnale

NOTE DI FUMO E LAMINE DI **TARTUFO** RICHIAMANO LA STAGIONE E SI PROPONGONO ANCHE SU PIATTI DI PESCE AFFUMICATO E SUSHI

COCKTAIL DRINKABLE BEREBENEOVUNQUE
TESTI ANGELA ODONE **FOTO** RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

FUMÉ
Dissetante e aromatico. Elegante per accompagnare torte salate e piccoli appetizer

analcolico

RIVISITATO
Una sfida per i puristi del Martini Cocktail. Un pre-dinner di grande carattere nello spirito dei classici reinterpretati

alcolico

TRUFFLE-TINI

Ingredienti per 1 cocktail
__1 cl__ vermut dry Riserva Carlo Alberto – __7 cl__ Filliers Dry Gin 28 tartufo nero

Riempite di ghiaccio una coppa Martini, poi unite un po' di acqua in modo che tutta la superficie del bicchiere si raffreddi uniformemente (oppure tenete le coppe in freezer). Riempite un mixing glass (bicchiere di grandi dimensioni o brocca) con ghiaccio, scolate l'acqua che si sarà formata. Unite 2 fettine di tartufo, il vermut e il gin, mescolate con il cucchiaino lungo, filtrate nella coppa da cui avrete tolto il ghiaccio. Completate con un'altra fettina di tartufo.

SMOKY IN THE DARK

Ingredienti per 1 cocktail
__1 cl__ succo di limone fresco – __1 cl__ sciroppo di zucchero foglie di tè affumicato – bibita al chinotto – lemon grass

Preparate il tè portando a ebollizione una tazza di acqua, spegnete, unite un cucchiaino e mezzo di foglie di tè. Dopo 6' filtrate e fate raffreddare. Versate il tè, il succo di limone e lo sciroppo di zucchero nel bicchiere e mescolate, poi unite il ghiaccio e riempite a filo con chinotto. Decorate a piacere con lemon grass e ribes.

Il profilo sapore
- **AFFUMICATO**
- **TARTUFATO**

Questi drink sono stati preparati, assaggiati e fotografati per voi nella nostra cucina il __2 luglio__

LA CUCINA ITALIANA PER

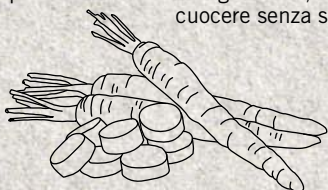
NEFF

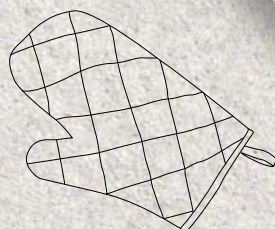
Cinque consigli pratici per usare il proprio forno al meglio, con risultati da vero chef

CON IL FORNO NON SBAGLIARE

Se l'arrosto viene un po' secchino, il pesce stracotto e le torte lievitano male. Se pensi che cuocere "al forno" sia sempre la stessa cosa, ti sbagli. Perché i forni non sono tutti uguali e perché oggi nuove funzioni ti aiutano a cucinare meglio e a fare meno fatica, dal preriscaldamento alla pulizia finale. Fra statico e ventilato, al vapore o combinato, ecco i nostri consigli.

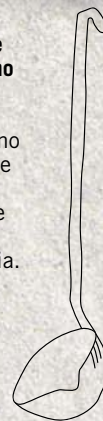
1 PRERISCALDA

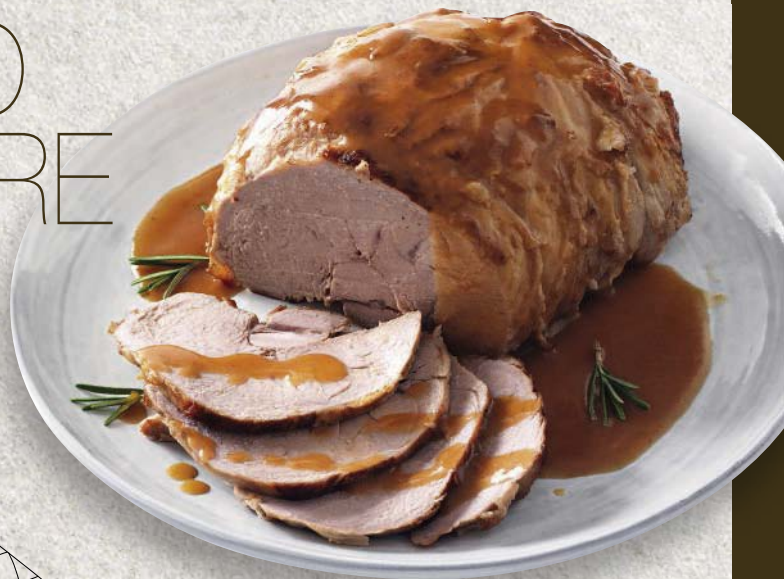
Se la temperatura di cottura iniziale è inferiore a quella consigliata, le carni verranno meno rosolate e più "lesse" e le torte cotte in modo disomogeneo, mal lievitate. Con i forni di una volta, si aspettava una decina di minuti, a spanne, **oggi i forni moderni scaldano molto più velocemente** e avvisano con un segnale quando sono arrivati alla giusta temperatura.

2 CLASSICO O VENTILATO

La cottura statica è la più adatta per la maggior parte dei lievitati, dei dolci o delle frolle, tranne le sfoglie. **La cottura ventilata è quella più adatta alle carni** e ai piatti che devono avere "la crosticina", ed è più veloce. Tende però ad asciugare troppo la superficie e troppo in fretta. **Con i nuovi forni termo ventilati**, che immettono aria già calda, si può cuocere senza seccare.

3 MENO GRASSI, PIÙ VAPORE

I grassi in cottura aiutano a distribuire il calore, il sapore e a non far asciugare i cibi. **Il forno a vapore, invece, mantiene intatte le proprietà nutritive** degli alimenti, il loro gusto e permette di non aggiungere olio o burro, con cotture veloci e risultati non "stopposi" anche per i tagli di carne più magri o le carni bianche.

4 BASSA TEMPERATURA

Non solo al ristorante, è possibile anche nel forno di casa! I forni **NEFF** hanno programmi specifici che consentono di cuocere carne, pesce e verdure, a bassa temperatura costante e per lungo tempo, semplicemente in teglia. Oppure con l'aiuto del forno a vapore **si può ricreare cottura professionale,** con risultati all'altezza di una cena stellata.

5 PER CONSUMI AL MINIMO

Scegliere i nuovi forni in classe A e A+ garantisce un risparmio energetico, ma imparare a sfruttare il forno per più ricette contemporaneamente è la scelta più ecologica. Perché l'odore dei diversi cibi non si mischi, esiste la funzione **CircoTherm®**, e con la nuova estensione **ECO si risparmia fino al 30% di energia** per la cottura su un solo livello.

CAMBIA FORNO, SCEGLI NEFF

Scopri tutto quello che un forno può fare per te

NEFF ridefinisce il concetto di forno con una nuova generazione di elettrodomestici di design, dalle funzionalità innovative. Un nuovo standard di funzioni brevettate ispirate dalle esigenze della vita quotidiana: **il sistema VarioSteam per la cottura a vapore** (o per riscaldare i piatti del giorno prima con effetto "appena sfornato"!); **CircoTherm, per la cottura simultanea su più livelli**, senza che ogni cosa abbia alla fine lo stesso gusto. Le **porte a scomparsa Slide&Hide** permettono di accedere comodamente al forno, anche nelle piccole cucine di oggi, **la luce a LED** illumina i cibi fino all'angolo più nascosto, e una volta pronto, l'estrazione stabile e sicura delle teglie **ComfortFlex** rende tutto più facile, anche se hai cucinato porzioni ciclopiche e sei sola in cucina. **NEFF FullSteam unisce in un solo forno queste funzioni**, e 38 programmi che ti aiutano se hai dei dubbi su tempi e metodi di cottura.

SCOPRI UNA NUOVA GENERAZIONE DI FORNI SU WWW.NEFF.IT

IL LETTORE IN REDAZIONE

ROBERTO PAIELLA
Chimico industriale, romano di origine ma milanese da molti anni, è appassionato di cucina e di buoni prodotti. Ha un cavallo di battaglia, per il quale gli amici si invitano a cena da lui: il suo farro, preparato con l'antica ricetta che ha sempre visto cucinare in casa. "Mio nonno era di Leonessa, vicino a Rieti: da bambino andavo da lui in vacanza e lì ho imparato a conoscere il farro e la sua ricetta. Quando sono venuto a Milano, ho cominciato a cucinarlo per sentirmi a casa e sono diventato uno specialista. Cucino anche altri primi piatti, ma questo è quello che mi riesce meglio. Utilizzo il farro che ancora cresce sui terreni che ho ereditato da mio nonno e un guanciale, rigorosamente laziale".

Una cena sostanziosa
Roberto consiglia di scegliere un vino rosso di buon corpo, come un Chianti o un Morellino di Scansano.

Buon ricordo di casa

GLIELO HA INSEGNATO IL NONNO: RUSTICO E SAPORITO, È IL PIATTO CHE **OFFRE AGLI AMICI** CON UN BUON BICCHIERE DI VINO PER SCALDARE LE SERE D'AUTUNNO

A CURA DI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

PRONTO IN 2 ORE

Alla pagina seguente i passaggi per realizzare la ricetta

ADDIO
NOIA
BENVENUTO
STILE
Welcome
to the
new home
SAMSUNG
www.samsung.it

LA RICETTA

Farro antica ricetta

IMPEGNO Facile
TEMPO 2 ore

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

- **400 g** passata di pomodoro
- **350 g** vino bianco secco
- **300 g** polpa di manzo macinata
- **250 g** farro spezzato integrale
- **200 g** sedano, carota e cipolla
- **200 g** salsiccia – **200 g** pecorino
- **100 g** guanciale – **1** dado di carne

peperoncino – olio extravergine di oliva

LO STILE IN TAVOLA

Bicchiere Bormioli Rocco; pentola Moneta Pantone Universe, passata di pomodoro Petti.

1

1 MONDATE *sedano, carota e cipolla e tritateli con il coltello in un battuto fine.*

2

2 TAGLIATE *il guanciale a striscioline sottili e fatelo rosolare in una capace casseruola, con un filo di olio. Dopo 2-3′, aggiungete il trito di verdure e rosolatelo finché la cipolla comincia a imbrunirsi.*

3

4

5

3 AGGIUNGETE *al soffritto il dado, fatelo sciogliere, quindi unite la polpa macinata e la salsiccia spellata, un pizzico di peperoncino in polvere e il vino.*

4 LASCIATE *cuocere la carne per 4-5′; quando comincia a diventare chiara, aggiungete la passata di pomodoro, sempre mescolando.*

5 AGGIUNGETE *anche il farro spezzato e mescolatelo; cuocetelo per 6-7′, poi bagnate con un mestolo di acqua calda.*

I CONSIGLI DI ROBERTO

Scegliete un farro spezzato integrale, più saporito e adatto a questa preparazione. Non si dovrebbe aggiungere sale perché il guanciale, il dado e il pecorino sono già abbastanza sapidi. Assaggiate, però, a fine cottura e, se serve, salate. **Il farro non scuoce**: se avanza, riscaldatelo il giorno dopo aggiungendo un filo di acqua.

7

6

6 CUOCETE *il farro con il coperchio, aggiungendo via via l'acqua (in tutto circa 1 litro) e mescolando ogni tanto, per circa 1 ora.*

7 AGGIUNGETE *alla fine circa metà del pecorino grattugiato e mescolate. Cuocete ancora per 7-8′, poi spegnete e fate riposare per 5′, senza coperchio. Servite, infine, completando con il pecorino rimasto.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***23 settembre***

LA CUCINA DI OLDANI

Finocchio al cucchiaio

LO CHEF SI È ENTUSIASMATO PER IL SUO SAPORE SOLO QUANDO HA TROVATO IL MODO DI **DOMARE** LA SUA NATURA CORIACEA. ECCO COME

TESTO E RICETTA DAVIDE OLDANI
A CURA DI LAURA FORTI **PREPARAZIONE** ALESSANDRO PROCOPIO **RITRATTO** SEBASTIANO ROSSI
FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA

*Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **27 luglio***

Ormai è quasi uscito dal ciclo delle stagioni, e si trova praticamente tutto l'anno. Ricordiamoci, però, che è un ortaggio invernale. Mi piace il suo profumo di anice, che ho imparato ad apprezzare solo di recente. Tuttavia, trovo che da crudo il finocchio sia difficile da utilizzare, perché ***non consente una regolarità nel taglio***; lo inserisco in qualche preparazione dolce, caramellato in acqua e zucchero; in genere però, visto che è molto filamentoso, lo preferisco cotto: magari sottovuoto con delle spezie, oppure confit nell'olio di arachide. Poi lo raffreddo e lo arrostisco in padella con un po' di burro, sale grosso e pepe. Infine, lo servo con una salsa mou e un trancio di finocchio molto ben cotto: un piatto quasi al cucchiaio, che contrasta nettamente con la croccantezza tipica del finocchio crudo. Utilizzo invece cruda la sua ***barba verde***, che è un'ottima erba aromatica. E mi piace ***centrifugarlo***: insieme a pera e zenzero, emulsionato con un po' di olio, si trasforma in una salsa perfetta per il pesce. In insalata? No, è superato: se dovessi scegliere come prepararlo in velocità, lo salterei in padella con un filo di olio e qualche fettina di pera.

LO CHEF DAVIDE OLDANI Ideatore della Cucina POP
Ristorante D'O, San Pietro all'Olmo di Cornaredo (MI).

Un ortaggio che preferisco **ADDOLCIRE** *e trasformare*

Crema bruciata di finocchio con cioccolato bianco

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g latte – **230 g** cioccolato bianco
130 g panna fresca
105 g zucchero semolato
4 tuorli – **1** finocchio – zucchero di canna
purè di tamarindo – polvere di origano

1 PORTATE *a bollore 500 g di latte con 55 g di zucchero semolato; versatelo sul cioccolato bianco facendolo fondere. Fatelo raffreddare e versatelo nella gelatiera. Centrifugate un finocchio di circa 400 g, per ottenere 100 g di succo. Tenete da parte il ciuffo.*
2 MESCOLATE *in una ciotola i tuorli, 50 g di zucchero semolato, la panna, il centrifugato e 100 g di latte. Versate il composto in 4 stampini (ø 11,5 cm) e infornateli a bagnomaria a 120 °C per 40'.*
3 TAGLIATE *dal ciuffo del finocchio le estremità e mettetele a bagno in acqua.*

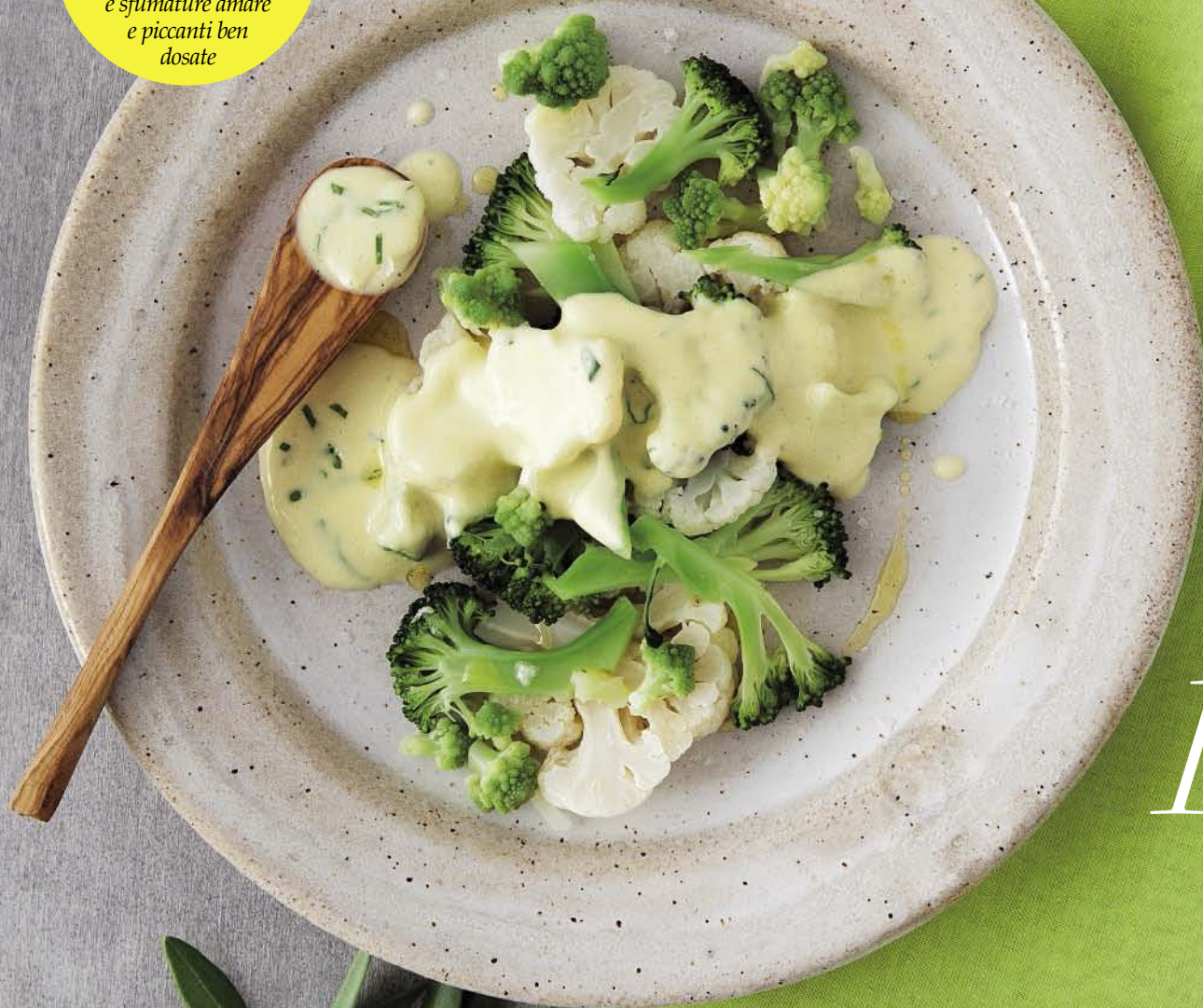
4 SFORNATE *le creme, cospargete la superficie con zucchero di canna e caramellatelo con l'apposito cannello. Servitele con il gelato di cioccolato bianco, decorando con ciuffetti di finocchio. Completate con gocce di purè di tamarindo e polvere di origano.*

Da sapere

Il cannello per caramellare si trova facilmente nei negozi di casalinghi e su internet (vedi anche a pag. 31). **Il purè di tamarindo** è reperibile nei negozi di specialità etniche e biologiche. Potete sostituirlo con pezzetti di limone pelato a vivo.

Un filo di olio nuovo

DA NORD A SUD LE OLIVE HANNO APPENA CEDUTO IL LORO NETTARE IN MILLE SFUMATURE DI **VERDE E ORO**. PER ONORARLO VA ASSAGGIATO SU UNA SEMPLICE FETTA DI PANE. MA LA SUA PERSONALITÀ EMERGE MAGNIFICA IN QUESTE RICETTE PENSATE PER RENDERLO PRIMO ATTORE

RICETTE GIOVANNI ROTA **TESTI** ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE GIANDOMENICO FRASSI **STYLING** VANESSA PISK

1 Insalata di broccoli con maionese al cerfoglio

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

120 g cimette di broccolo romanesco
120 g cimette di cavolfiore
120 g cimette di broccoletti
90 g latte
aceto di vino bianco
semi di sesamo
zucchero
cerfoglio – limone
olio extravergine di oliva – sale

TAGLIATE *a lamelle le cimette di cavolfiore e di broccoletti.*
DIVIDETE *il broccolo romanesco in ciuffetti molto piccoli.*
PORTATE *a ebollizione una casseruola di acqua con un pizzico di sale, uno di zucchero e 40 g di aceto di vino bianco.*
IMMERGETE *nell'acqua le cimette di cavolfiore e lessatele per 3-5'; scolatele, poi lessatevi i broccoletti per 2-4' e per ultimi i ciuffetti di broccolo romanesco per 2-3'. Immergete brevemente tutte le verdure in acqua e ghiaccio per bloccare la cottura e mantenere brillanti i colori.*
SGOCCIOLATELE *e asciugatele delicatamente con carta da cucina.*
FRULLATE *il latte con il frullatore a immersione unendo a filo 120 g di olio, poco succo di limone, un pizzico di sale e un cucchiaino di semi di sesamo. Alla fine unite una decina di foglie di cerfoglio tagliate a filetti.*
DISTRIBUITE *le verdure lessate nei piatti e completatele con un cucchiaio generoso di maionese. Servite il resto della maionese in ciotoline a parte.*

2 Focacce con scarola e spinaci

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 2 ore e 40' di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
- **350 g** farina 00
- **350 g** farina Manitoba
- **200 g** scarola
- **200 g** spinaci
- **15 g** lievito di birra fresco
- **6** cipollotti – grana – zucchero
- olio extravergine di oliva – sale

SCIOGLIETE *in una ciotola il lievito in 100 g di acqua a temperatura ambiente, poi unite 30 g di farina 00 e 30 g di farina Manitoba. Mescolate bene ottenendo una pastella, sigillate la ciotola con la pellicola e lasciate lievitare la pastella per 1 ora.*
RACCOGLIETE *il resto delle farine in una ciotola di grandi dimensioni, unite 15 g di sale, un pizzico generoso di zucchero, la pastella lievitata, 350 g di acqua e 70 g di olio. Impastate con le mani: otterrete un impasto molto morbido e leggermente appiccicoso. Sigillate la ciotola con la pellicola e fate lievitare per 1 ora.*
UNGETE *di olio 3 stampi rettangolari (27x10 cm, h 4 cm), distribuitevi la pasta e lasciatela lievitare per 40' coperta con un canovaccio. Poi premete sulla superficie con le dita per fare dei buchetti e spennellate con un'emulsione in parti uguali di acqua e olio.*
INFORNATE *a 200 °C per 20-25'. Sfornate, sformate le focacce e lasciatele intiepidire su una gratella.*
AFFETTATE *i cipollotti e rosolateli in padella per 1-2' in poco olio. Quindi rosolate nella stessa padella con altro olio la scarola affettata e infine gli spinaci. Salate tutto alla fine.*
DISTRIBUITE *le verdure sulle focacce, completate con qualche scaglia di grana, un filo di olio e servite subito.*

UNA GHIOTTA ALTERNATIVA
Potete sostituire la scarola con il radicchio trevisano e il grana con fettine di robiola di Roccaverano. Completate con qualche gheriglio di noce spezzettato.

L'olio ideale
Dal Garda o dalla Liguria
All'inizio il sapore è dolce, poi si rivela appena amarognolo e piccante, con ricordo di carciofo

2

3 Ravioli ai gamberi con emulsione di barbabietola

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30′ più 30′ di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

300 g farina 00
200 g code di gambero sgusciate
130 g barbabietola fresca
100 g pane secco
latte – maggiorana
olio extravergine di oliva
sale – pepe rosa

IMPASTATE *la farina con 120 g di acqua, un pizzico di sale e 50 g di olio. Formate una palla, mettetela in una ciotola, sigillatela con la pellicola e fatela riposare in frigo per 30′.*
AMMOLLATE *il pane nel latte.*
TRITATE *le code di gambero con il coltello abbastanza finemente, poi amalgamatele con 150 g di pane ammollato senza strizzarlo eccessivamente, qualche foglia tritata di maggiorana, una ventina di grani di pepe rosa pestati, un cucchiaino di olio e sale.*
STENDETE *la pasta in una sfoglia sottile e ritagliatevi almeno 30 dischi (ø 8 cm).*
DISTRIBUITE *il ripieno sui dischi di pasta e chiudete i ravioli a fagottino. Accomodate i ravioli su un foglio di carta da forno unta leggermente di olio e cuoceteli a vapore per 12-14′.*
TAGLIATE *la barbabietola in dadini e frullatela con 100 g di olio e 30 g di acqua calda.*
SERVITE *i ravioli con l'emulsione di barbabietola, completate con un filo di olio e decorate a piacere con maggiorana o altre erbe aromatiche.*

4 Baccalà mantecato con crema di lenticchie

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **500 g** baccalà dissalato e pulito
- **300 g** lenticchie rosse
- **100 g** porro a rondelle
- **1** cipollotto
- **1** gambo di sedano
- **1** carota piccola
- **1** cipolla piccola
- grana grattugiato
- bacche di ginepro
- aceto di vino bianco
- concentrato di pomodoro – alloro
- olio extravergine di oliva – sale – pepe

PREPARATE *un brodo portando a ebollizione una casseruola di acqua con una cipolla, un gambo di sedano e una carota a tocchi, 2-3 bacche di ginepro e una foglia di alloro. Immergetevi il baccalà e cuocetelo per 20′. Conservate il brodo di cottura.*
SCOLATE *il baccalà e mantecatelo con le fruste elettriche (va bene anche quella della planetaria) unendo a filo 120 g di olio, 2 mestoli di brodo di cottura e una macinata di pepe. Aggiustate di sale, se serve, e completate con 2 cucchiai di grana. Proseguite a montare con le fruste fino a ottenere una spuma.*
LESSATE *le lenticchie per 20′ in 600 g di acqua profumata con il porro. Unite un cucchiaio di concentrato di pomodoro, salate, pepate e frullate fino a ottenere una crema.*
MONDATE *il cipollotto e tagliatelo sottilmente a losanghe. Fatele marinare con poco aceto e un pizzico di sale per 10′.*
SERVITE *il baccalà mantecato completando con il cipollotto, la crema di lenticchie e, a piacere, con crostini di pane.*

5 Misto crudo e cotto con ricotta di bufala alle erbe

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **200 g** ricotta di bufala
- **120 g** topinambur
- **100 g** indivia belga
- **100 g** insalata rossa
- **2** rape piccole
- **2** carote

aneto – cerfoglio – timo
maggiorana – prezzemolo
olio extravergine di oliva – sale – pepe

MONDATE *i topinambur e affettateli sottilmente, raccoglieteli in una ciotolina, ungeteli di olio, salateli e pepateli e lasciateli insaporire per 30′.*
PELATE *le carote e tagliatele a losanghe, mondate le rape e tagliatele a tocchetti. Raccogliete entrambe su una placca unta di olio, profumate con poco timo e infornatele a 180 °C per 12-15′.*
AFFETTATE *sottilmente l'indivia belga.*
SPEZZETTATE *l'insalata rossa.*
PREPARATE *un misto di erbe aromatiche con ciuffetti di cerfoglio e di aneto, foglioline di prezzemolo e maggiorana.*
DISTRIBUITE *l'indivia belga e l'insalata riccia nei piatti, unite le carote, le rape e i topinambur conditi.*
FORMATE *4 quenelle con la ricotta (modellatele tra due cucchiai, facendoli ruotare l'uno nell'altro), ungetele di olio e "impanatele" con il misto di erbe aromatiche. Accomodatene una in ogni piatto e servite.*

L'olio ideale

Dai Monti Iblei
In particolare dalla zona di Siracusa. Ha un sapore intensamente fruttato, con note erbacee e di pomodoro

UNA MANCIATA DI SEMI
Per aggiungere croccantezza potete unire al misto crudo e cotto un cucchiaio di semi di girasole tostati.

L'olio ideale

Dalla Sabina

Leggero, ha un sapore poco piccante, con una punta di amarognolo e sentori di mela

PROFUMO DI AGRUMI

Per accentuare l'aroma di limone della sbrisolona potete grattugiare la scorza e mescolarla allo zucchero, lasciando che si insaporisca per 15-20′ prima di impastare.

6 Sbrisolona e sorbetto al mandarino

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
- **500 g** farina 00
- **300 g** zucchero semolato più un po'
- **105 g** Marsala dolce
- **60 g** mandorle a lamelle
- **10 g** zenzero fresco sbucciato
- **8 g** lievito in polvere per dolci
- **6** mandarini

limone
olio extravergine di oliva – sale

RACCOGLIETE *la farina in una ciotola con 120 g di zucchero, la scorza grattugiata di un limone, il lievito, 80 g di Marsala, le mandorle a lamelle, un pizzico di sale e 180 g di olio extravergine. Impastate con le mani e distribuite la pasta in una teglia unta di olio. Spolverizzate la superficie con poco zucchero. Infornate a 180 °C per 35'.*
SBUCCIATE *i mandarini e private gli spicchi dei semi; se anche rovinate gli spicchi, non è grave, alla fine dovrete frullare tutto.*
RACCOGLIETE *in una casseruola 180 g di zucchero, 380 g di acqua, lo zenzero a tocchetti e portate sul fuoco. Al bollore unite i mandarini a spicchi, lasciate bollire per 10' e poi spegnete. Frullate tutto, filtrate attraverso un colino fine e completate con 25 g di Marsala dolce. Fate raffreddare, versate nella gelatiera e avviate l'apparecchio.*
SERVITE *la sbrisolona rompendola con le mani e accompagnatela con qualche pallina di sorbetto al mandarino.*

L'appuntamento

Degustazioni di olio nuovo, visite in azienda e convegni durante Frantoi Aperti, storica manifestazione che si tiene nei borghi dell'Umbria nei weekend di novembre.
www.frantoiaperti.net

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **17 settembre***

LO STILE IN TAVOLA Piatti, bicchiere e piattini in ceramica lucida Jorge Hernàndez Lince, piatti e vassoietti ruvidi Little Owl Design, cucchiaino in legno di ulivo Artulivo, oliera con beccuccio Ichendorf, bicchiere tondo per degustare l'olio Blueside.

I segreti dell'olio nuovo

Arriva, ed è **SEMPRE UNA FESTA**. E soprattutto è una grande attesa: che olio sarà? Molti associano l'olio nuovo al vino novello. Sbagliato. L'olio è un alimento che non subisce trasformazioni. Ci si limita a estrarre quanto contenuto nelle olive. Si tratta di una semplice spremitura: una operazione meccanica necessaria affinché l'olio possa essere estratto, proprio come una spremuta di frutto. L'olio novello non esiste come categoria merceologica. È solo l'olio più fresco, quello appena ottenuto. **I PROFUMI E I SAPORI** sono più netti. Con il passare delle settimane non è più nuovo. Se comperato appena franto, va consumato in fretta, altrimenti è meglio attendere che si evolva come olio d'annata. Nell'olio nuovo, dall'aspetto velato, vi sono particelle in sospensione che, se rimangono a lungo, non giovano alla buona tenuta del prodotto. Se lo si acquista appena uscito dal frantoio, dovrà essere **CONSUMATO SUBITO**. All'inizio l'olio ha una consistenza e una viscosità molto accentuate, poi diventa via via più limpido e fluido. L'olio cambia con il passare del tempo. Ha una vita (shelf-life) breve, ma oggi la qualità è tale che può durare molto di più, se ben conservato. Tutto dipende dalla raccolta. **PIÙ L'OLIVA È VERDE**, più si allunga la vita di un olio. Una raccolta di olive mature ci dà un olio più dolce ma meno durevole, poiché contiene un minor numero di sostanze antiossidanti. Anche per questo oggi l'olivagione avviene molto prima di un tempo: in Sicilia comincia già in settembre, altrove in ottobre, e può finire in dicembre, mentre in passato si iniziava in novembre e si prolungava fino a febbraio e marzo. I tempi celeri sono l'esito di innovazioni tecnologiche, grazie alle quali la qualità dell'olio è la migliore che abbiamo mai avuto. Gli oli "nuovi" autentici sono quelli che si acquistano direttamente in frantoio. **LA VENDITA** deve avvenire (per legge) in contenitori sigillati ed etichettati; lo sfuso, al contrario del vino, è vietato. Sugli scaffali si inizia da qualche anno a trovare l'olio nuovo, appositamente segnalato. Chi acquista deve essere consapevole che **LE CARATTERISTICHE SENSORIALI** sono più pronunciate. Nessuno si lamenti se si percepiscono l'amaro e il piccante in maniera più netta. **GLI ABBINAMENTI?** Un olio nuovo va utilizzato crudo. Su una fetta di pane caldo lo si esalta alla perfezione; ma anche su creme di legumi o di verdure, o come ingrediente nei pinzimoni. Un consiglio, infine: visto che l'olivagione è un rito, perché non iniziare a regalare una bottiglia di olio di oliva alle persone cui si vuole più bene? È un gesto di buon auspicio. Porta bene e fa bene alla salute di chi lo riceve.

Luigi Caricato

Provato per voi

SPREMUTO PER PRIMO
Il Novello di Ruta è il primo extravergine italiano prodotto quest'anno. La molitura è avvenuta il 10 settembre scorso nel Frantoio Ruta a Castelluccio di Noto, in provincia di Siracusa.
www.frantoioruta.com

Tutte le bontà del maiale

“IL PORCELLO È UN SALVADANAIO”, DICE UNO DEI TANTI PROVERBI POPOLARI CHE NE CELEBRANO LA GENEROSITÀ E I PREGI. VE LO PRESENTIAMO **IN 7 MODI**, DAL PIÙ RUSTICO AL PIÙ RICERCATO

RICETTE WALTER PEDRAZZI **TESTI** LAURA FORTI **FOTOGRAFIE** MATTEO CARASSALE **STYLING** CECILIA CARMANA

Le parti utilizzate

Ecco i tagli di carne scelti per le ricette proposte: il filetto è tra i più magri, lo stinco tra i più appetitosi.

1. Salsiccia Chiamata anche luganiga, è un insaccato fresco, preparato con parti magre e grasse, solitamente ricavate dalla spalla.
2. Filetto Ricavato dal carré, la parte dorsale, è piuttosto magro, ma saporito e tenero, si cucina solitamente intero, o tagliato a medaglioni.
3. Coppa Tra i tagli più pregiati, si chiama anche capocollo, corrisponde alla zona del collo: ha carni miste, un po' più grasse di quelle del carré.
4. Piedini Sono meno utilizzati degli altri tagli del maiale. Sono poco carnosi ma molto ricchi di collagene, caratteristica che li rende adatti a preparazioni in terrina.
5. Stinco Parte di arto tra la coscia o la spalla e il piede, si cucina generalmente intero, in appetitosi arrosti, che richiedono lente cotture.
6. Polpa macinata Ideale per sughi e ripieni, è più magra della salsiccia, con cui è spesso cucinata insieme, specie nei ragù.

Tradizionale
Il guanciale è un salume ottenuto dalla lavorazione della guancia, un taglio che ha venature magre e grasso pregiato, diverso da quello di pancetta (ventre) e lardo (dorso). È tipico di molte regioni italiane specie del Centro-Sud

1 Pasta alla chitarra con ragù e tartufo

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 15′

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
450 g pasta alla chitarra
400 g polpa di maiale macinata
100 g cipolla
100 g salsiccia fresca
80 g guanciale
70 g tartufo nero
1 gambo di sedano
alloro – rosmarino – aglio
grana grattugiato
olio extravergine di oliva – sale – pepe

TRITATE *il sedano e la cipolla e fateli appassire in 4-5 cucchiai di olio insieme con 2 foglie di alloro, un rametto di rosmarino e uno spicchio di aglio con la buccia.*
TOGLIETE *il rosmarino dopo 2-3′ e aggiungete la salsiccia spellata: rosolatela finché non si sgrana bene, per 2′, poi aggiungete la polpa di maiale macinata e rosolate anch'essa per 3′, salate e pepate generosamente.*
BAGNATE *con 500 g di acqua; fate prendere bollore, poi mettete il coperchio, abbassate il fuoco al minimo e cuocete per 50′.*
LESSATE *la pasta in acqua bollente salata. Tagliate intanto il guanciale a striscioline e tritate grossolanamente il tartufo.*
ROSOLATE *il guanciale in una padella saltapasta con 3 cucchiai di olio. Dopo 3′, aggiungete il tartufo, bagnate con un mestolo di acqua di cottura della pasta, unite il ragù e fatelo insaporire per 3-4′.*
SCOLATE *la pasta e saltatela nel ragù, per 1′. Completate con grana grattugiato.*

Ghiotto
Polpa, salsiccia e guanciale: un magnifico mix per condire una pasta contadina

1

2 Soppressata con prosciutto, pistacchi e lardo

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore e 40′ più 12 ore di riposo

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE
750 g 3 mezzi piedini di maiale
150 g prosciutto cotto a dadini
80 g lardo a dadini – **50 g** pistacchi pelati
bacche di ginepro – pepe nero in grani
alloro – paprica – rosmarino – aglio – sale

IMMERGETE *i piedini in una casseruola di abbondante acqua fredda, con 5-6 bacche di ginepro, un cucchiaino di pepe in grani e 3 foglie di alloro. Portate a bollore e fate lessare la carne per circa 2 ore.*
SCOLATE *i piedini e lasciateli raffreddare il minimo indispensabile per riuscire a prenderli in mano; spolpateli bene raccogliendo tutta la polpa in una ciotola, eliminando con cura pepe e ginepro.*
TAGLIUZZATE *la carne con un coltello, ottenendo un battuto; rimettetelo nella ciotola e conditelo con paprica, pepe macinato, rosmarino tritato insieme a un pezzetto di aglio.*
AGGIUNGETE *al battuto i pistacchi sminuzzati grossolanamente, il prosciutto e il lardo a dadini, 8 g di sale e mescolate.*
METTETE *il composto in uno stampo a cassetta, tipo plum cake, di 0,5 litri di capienza. Schiacciatelo con il dorso di un cucchiaio, copritelo con un pezzo di carta da forno sulla quale sia possibile appoggiare un peso che tenga pressato il contenuto.*
LASCIATE *riposare la soppressata in frigorifero per 12 ore. Servitela, poi, tagliata a fette, accompagnandola con rondelle di arancia pelata a vivo e bietoline rosse novelle.*
LA SIGNORA OLGA *dice che non dovete lasciare raffreddare troppo i piedini dopo la lessatura, altrimenti farete fatica a spolparli.*

La carne di questo animale è la migliore di tutte per nutrire e condire le altre sostanze alimentarie

Giovanni Vialardi – Capocuoco di Vittorio Emanuele II

3

Aromatico
Avocado e scamorza ingentiliscono il sapore intenso del maiale speziato

Le ricette *alle pagine seguenti*

3 Maiale speziato con pane, scamorza e avocado

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g 4 fette di coppa fresca di maiale
4 fette di pane rustico
3 chiodi di garofano
insalata iceberg – avocado piccolo
scamorza bianca – pepe creolo (pepi misti)
zenzero in polvere – paprica dolce
semi di finocchio
olio extravergine di oliva – sale

BATTETE *le fette di coppa, assottigliandole. Incidete i bordi con piccoli taglietti in modo che la carne non si arricci in cottura.*
METTETELE *in una pirofila e cospargetele sui due lati con il pepe creolo macinato di fresco, zenzero, paprica, i chiodi di garofano e mezzo cucchiaino di semi di finocchio pestati.*
UNGETE *la carne con un filo di olio e salatela, poi infornatela a 200 °C per 20′. Voltate le fette, cuocetele per altri 10′, poi sfornatele.*
TAGLIATE *la carne ancora calda a striscioline e rimettetele nel sugo di cottura. Copritela con un foglio di alluminio.*
TAGLIATE *a striscioline un po' di insalata; mondate un piccolo avocado e tagliatelo a fettine.*
TOSTATE *leggermente il pane e rosolate in padella 8 fettine sottili di scamorza, finché non saranno dorate.*
SPENNELLATE *il pane con il sugo di cottura della carne e copritelo con le striscioline di coppa. Completate con le fette di scamorza, l'insalata iceberg, l'avocado e un filo di olio.*

4 Stinco arrosto, bacon e senape

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore più 1 ora di marinatura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1,5 kg 2 stinchi di maiale
250 g bacon a fettine – senape – salvia
rosmarino – alloro – aglio – vino bianco
olio extravergine di oliva – pepe

METTETE *gli stinchi in una pirofila; irrorateli con mezzo litro di vino bianco e fateli marinare per circa 1 ora. Se non sono completamente coperti, voltateli ogni tanto, in modo che tutta la carne sia insaporita dalla marinata.*
SCOLATE *gli stinchi dalla marinata, sgocciolateli e spalmateli con la senape. Avvolgeteli poi nelle fettine di bacon, coprendo bene tutta la superficie della carne.*
LEGATELI *ad arrosto, con lo spago da cucina, spennellateli nuovamente con la senape e metteteli in una pirofila. Ungeteli con un filo di olio, pepateli e infornateli a 200 °C per 15′ con salvia, rosmarino, alloro e uno spicchio di aglio con la buccia; abbassate il forno a 160 °C, sfumate con un bicchiere di vino bianco e cuocete per circa 1 ora. Sfornate gli stinchi, copriteli con fogli di alluminio e lasciateli riposare per 15-20′ prima di affettarli e servirli.*

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina l'**8 settembre***

Una perfetta cottura
Bardate l'arrosto con fette di lardo o pancetta, assicurandole con lo spago intorno alla carne: la renderanno più morbida. Iniziate la cottura a temperatura elevata, poi abbassatela, per evitare che si asciughi

Non solo grandi arrosti

Tre idee per preparare piatti facili e veloci: o con carne di maiale fredda o avanzata o macinata: da servire anche come antipasto o gustoso stuzzichino.

FILETTO FREDDO CON VINAIGRETTE E SPINACI

Sbucciate una mela Renetta, tagliatela in 4 e cuocetela per 10' con un goccio di acqua, uno spruzzo di vino bianco, una rondella di scalogno. Frullatela con un cucchiaino di senape, il succo di mezzo limone, 70 g di acqua, 20 g di olio e sale. Disponete alcune fettine sottili di filetto di maiale cotto (80-100 g a testa) su spinaci novelli e condite tutto con la vinaigrette alla mela.

POLPETTINE DI SALSICCIA CON FONTINA E KETCHUP

Per circa 16 polpettine, ammollate nel latte 2 fette di pancarré e impastatele con 300 g di salsiccia sgranata, frullando con un giro di cutter. Formate le polpettine, poi includete in ognuna un dadino di fontina. Infarinatele e rosolatele in un filo di olio, girandole; dopo 2' e mezzo, sfumate con uno spruzzo di aceto, poi unite 2 cucchiai di ketchup. Cuocete ancora per 1' e servite.

SPUMA DI MAIALE E VERDURE CRUDE

Tagliate a pezzettini 200 g di arrosto di maiale avanzato (va bene qualunque taglio) e frullatelo con 150 g di robiola fresca, 80 g di maionese, 1 cucchiaio di capperi sott'aceto e un ciuffetto di prezzemolo. Servite la spuma ottenuta con verdure crude tagliate a fettine o grissini e crostini.

LO STILE IN TAVOLA

Tagliere di ardesia, forbici, ciotolina di legno e cestino di rame del maiale speziato e piatto della spuma di maiale in vendita da Funky Table; piatto del maiale speziato e delle polpettine Arte nel pozzo; piani di ardesia, ciotola della spuma di maiale ASA Selection; tovaglietta del maiale speziato e teglia dello stinco in vendita da Nella Longari; posate Mepra; tessuti C&C e Dedar.

MORTAIO
Il pestello schiaccia gli ingredienti a poco a poco estraendone gli aromi e amalgamandoli in una crema perfettamente omogenea.

PANCARRÉ
Dà corposità alla salsa; si può sostituire con la mollica di pane.

AGLIO
Per un risultato più delicato, si può aggiungere intero alla fine, solo per insaporire la salsa.

CAPPERI
Si possono scegliere dissalati o sott'aceto, a seconda del gusto.

1 BASE CLASSICA
PER 4 NUOVE RICETTE

Verde è la salsa

IL MATRIMONIO PERFETTO È CON IL GRAN BOLLITO MISTO. EPPURE CON IL SUO **SAPORE PUNGENTE**, ANCHE ARRICCHITO DA NUOVI INGREDIENTI, DÀ VIVACITÀ A TUTTE LE CARNI, ALLE UOVA, ALLE VERDURE

RICETTE WALTER PEDRAZZI **TESTI** AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

Salsa verde

RICETTA BASE

La ricetta nasce in Piemonte per accompagnare il bollito misto. Chiamata anche bagnet*, che in piemontese significa salsa, era preparata in origine con pochi ingredienti pestati insieme e irrorati di olio: prezzemolo, aglio, acciughe, mollica di pane e aceto. Nel tempo si è arricchita di nuovi elementi come tuorli, cetriolini e capperi, che la rendono più saporita e consistente.*

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

120 g olio extravergine di oliva
30 g pancarré senza crosta
30 g aceto di vino bianco
25 g prezzemolo
20 g cetriolini sott'aceto
10 g capperi dissalati
2 acciughe sotto sale ben pulite (in alternativa **4** filetti di acciuga sott'olio)
2 tuorli sodi – **1** spicchio di aglio – sale

COME SI FA

1 **LAVATE** *e asciugate bene il prezzemolo.*

2 **TAGLIUZZATE** *il pancarré, allargatelo su un piatto e versatevi sopra l'aceto per ammollarlo.*

CETRIOLINI
Accentuano l'acidità
e arricchiscono l'aroma;
è possibile ometterli.

PREZZEMOLO
Per non ridurlo
in poltiglia, è
importante lavarlo
e asciugarlo bene
prima di tritarlo.

Buono a sapersi

RIPOSO Una volta preparata, la salsa andrebbe lasciata riposare al fresco per circa 1 ora e 30' per lasciare che i sapori si amalgamino in un insieme armonioso.

CONSERVAZIONE Si versa in vasetti di vetro ben puliti, si copre completamente di olio, si chiude e si ripone in frigorifero. Va consumata entro 4-5 giorni.

VEGETARIANA È sufficiente non aggiungere le acciughe.

OLTRE AL BOLLITO Ottima da spalmare sui crostini come aperitivo e ideale per condire verdure, pollo, tacchino e pesce oppure guarnire uova sode e frittate e farcire focacce e panini.

Versione rapida

Tritate il prezzemolo con il coltello per evitare che restino filamenti nella salsa. Trasferitelo nel frullatore con l'aglio, le acciughe, i cetriolini, i capperi, i tuorli sodi, il pane già ammollato nell'aceto e strizzato e un pizzico di sale. Frullate brevemente gli ingredienti per amalgamarli senza spappolarli, poi unite l'olio e proseguite fino a che non avrete ottenuto una crema omogenea ma non troppo liscia.

3 TRITATE *il prezzemolo molto finemente con il coltello, poi trasferitelo in una capiente ciotola.*

4 STRIZZATE *leggermente il pane e tritatelo insieme all'aglio sbucciato e schiacciato, i cetriolini, i capperi e le acciughe; riunite il trito con il prezzemolo.*

5 SETACCIATE *i tuorli dentro il composto, salate, poi amalgamate bene, versandovi l'olio a filo.*

Come una volta

RIUNITE *nel mortaio il prezzemolo, l'aglio e un pizzico di sale grosso; pestate fino a quando gli ingredienti non saranno ben amalgamati, poi aggiungete il pane inzuppato nell'aceto e strizzato, le acciughe e l'olio. Lavorate per alcuni minuti ottenendo una salsa cremosa ma non troppo omogenea.*

Le quattro ricette *alle pagine seguenti*

AGGIUNGETE AL PINZIMONIO ANCHE RAVANELLI TAGLIATI A METÀ

1 Gelatina verde con cuore di uovo sodo

IMPEGNO Medio
TEMPO 30 minuti più 4 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
50 g maionese
30 g prezzemolo
30 g cetriolini sott'aceto
30 g aceto di vino bianco
25 g pancarré senza crosta
20 g gelatina in fogli
4 uova medie da 65-70 g
2 filetti di acciuga sott'olio
aglio – capperi dissalati – sale

AMMOLLATE *la gelatina in acqua fredda.*
LESSATE *le uova per 8' dal bollore.*
SMINUZZATE *uno spicchio di aglio, trasferitelo in una ciotola con l'aceto e lasciatelo insaporire per qualche minuto.*
MONDATE *e asciugate il prezzemolo.*
TRITATE *separatamente le acciughe, un cucchiaino di capperi, i cetriolini e il prezzemolo, poi mescolateli.*
FILTRATE *l'aceto per eliminare l'aglio e versatelo sul pancarré spezzettato, strizzatelo dopo 1', unitelo al trito misto e tritate ancora per amalgamare il composto.*
VERSATELO *in una ciotola, salatelo, poi stemperatelo con 3-4 cucchiai di acqua, infine unite la maionese e mescolate.*
STRIZZATE *la gelatina e fatela appena intiepidire in una padellina antiaderente per pochi secondi, quindi incorporatela al composto preparato.*
SGUSCIATE *le uova, sistematele in 4 stampini poco più grandi dell'uovo stesso e distribuitevi sopra il composto.*
PONETE *in frigo a rassodare per circa 3-4 ore.*
SFORMATE *nei piatti e servite.*
LA SIGNORA OLGA *dice che tritando gli ingredienti separatamente si potrà conferire a ciascuno una grandezza leggermente diversa aumentando in questo modo la consistenza della salsa.*

2 Pinzimonio con salsa allo yogurt greco

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
170 g yogurt greco
60 g olio extravergine di oliva
15 g pancarré senza crosta
15 g aceto di vino bianco
15 g prezzemolo
10 g cetriolini sott'aceto
5 g capperi dissalati
2 filetti di acciuga sott'olio
4 gambi di sedano – **2** carote
2 finocchi – **1** tuorlo sodo
1 piccolo cespo di radicchio rosso
1/2 spicchio di aglio
1/2 peperone rosso e **1/2** giallo
sale

PREPARATE *la salsa verde come illustrato nella ricetta base, poi mescolatela allo yogurt.*
MONDATE *i finocchi, le carote, il sedano, il radicchio, i peperoni e tagliateli a bastoncini piuttosto spessi e lunghi circa 10 cm.*
SERVITE *con la salsa verde allo yogurt.*

Astuzie

Se accompagna piatti dai sapori "importanti" come testina, lingua e zampone, è bene declinarla in una versione più fresca, accentuandone la nota acida con aceto e cetriolini. Per insaporire bruschette, verdure o carni magre è meglio giocare sui contrasti aggiungendo ingredienti a piacere come peperoni, frutta, yogurt o maionese.

3 Petto di anatra e salsa verde alla mela

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g petto di anatra
250 g 1/2 mela Renetta
vino bianco – prezzemolo
1 cucchiaino di capperi dissalati
scalogno – aceto di vino – rosmarino
olio extravergine di oliva – sale – pepe

MONDATE *la mela, tagliatela a tocchi e uniteli in una casseruola con una fettina di scalogno, 60-80 g di acqua e 20 g di vino; cuocete a fuoco basso per 10-12′ dal bollore.*
INCIDETE *la pelle del petto di anatra, salatelo e pepatelo su entrambi i lati.*
ROSOLATELO *dal lato della pelle in una padella con un filo di olio e un rametto di rosmarino per 5′ a fiamma vivace, voltatelo, proseguite per 3′, poi accomodatelo in una teglia e infornate a 250 °C per 10′.*
FRULLATE *in crema 20 g di prezzemolo con i capperi, la mela sgocciolata, un cucchiaio di aceto, un pizzico di sale e 70 g di olio.*
SFORNATE *il petto di anatra, affettatelo e servitelo con la salsa verde alla mela.*

4 Insalata di manzo in salsa al peperone

IMPEGNO Facile
TEMPO 3 ore
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg manzo taglio brione, fusello o cappello del prete
70 g olio extravergine di oliva
20 g olive verdi snocciolate
20 g prezzemolo
2 filetti di acciuga sott'olio
1 carota – **1** gambo di sedano
1 cipolla – **1** cetriolo – **1** peperone verde
1 uovo – aceto di vino – vino bianco
alloro – pepe in grani – insalata mista
sale grosso e fino

PREPARATE *un brodo partendo da circa 3 litri di acqua; aromatizzatelo con carota, sedano e cipolla mondati, una foglia di alloro, qualche grano di pepe, un bicchiere di vino bianco e un cucchiaino di sale grosso.*
PORTATE *a bollore, poi immergetevi la carne, coprite lasciando uno spiraglio fra coperchio e pentola e cuocete a fuoco basso per 2 ore.*
SBUCCIATE *il cetriolo, tagliatelo a metà per la lunghezza e scavatelo al centro per eliminare i semi, poi affettatelo e fatelo marinare in una ciotola con 2 cucchiai di aceto per un paio di ore.*
LESSATE *l'uovo per 8′ dal bollore, sgusciatelo e separate il tuorlo dall'albume.*
ARROSTITE *il peperone sulla fiamma fino a quando sarà annerito, quindi spellatelo.*
SGOCCIOLATE *la carne, lasciatela intiepidire, quindi sfilacciatela con le mani.*
MONDATE *il prezzemolo e strizzate il cetriolo dalla marinata.*
FRULLATE *metà peperone con il cetriolo, il prezzemolo, le acciughe, il tuorlo, le olive, un pizzico di sale, un cucchiaio di aceto e l'olio.*
DISPONETE *un pugno di insalata nei piatti, condite con un filo di olio, poi sistematevi sopra gli sfilacci di carne, l'albume tagliato a dadini e una generosa cucchiaiata di salsa.*
LA SIGNORA OLGA *dice che potete completare il piatto con il peperone avanzato, tagliato a listerelle.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **9 settembre**

LO STILE IN TAVOLA
Coltello Zwilling J.A. Henckels, ciotole di vetro Bormioli Rocco.

LA CUCINA ITALIANA PER

NORWEGIAN SEAFOOD COUNCIL

Baccalà e stoccafisso di Norvegia: derivano sempre dal merluzzo ma qual è la differenza?

I merluzzi vengono legati fra loro e fatti essiccare al sole

Il GUSTO del NORD

Nelle fredde e limpide acque dei mari norvegesi, i pescherecci con i suoi uomini tenaci, pescano solo i pesci migliori. Come il merluzzo artico norvegese, il pregiato Skrei, con carni bianche, compatte e un gusto delicato. Norge è il simbolo scelto dal Norwegian Seafood Council, un ente che garantisce la sostenibilità di pesca e la sicurezza alimentare, per firmare i prodotti ittici norvegesi nel mondo. I merluzzi pescati sono puliti e lavorati in giornata. Alcuni vengono appesi all'aperto su rastrelliere vicine al mare dove vento e sole li essiccheranno completamente. È così che nasce lo Stoccafisso di Norvegia, l'unico al mondo. Altri attraversano un processo di salatura e un'eventuale stagionatura che darà vita al baccalà norvegese. Questi due metodi di lavorazione antichi mantengono inalterate le sostanze nutritive e l'elevato contenuto in proteine del merluzzo; caratteristiche che lo rendono un alimento di qualità, sano e leggero.

Lo chef dice che... lo Stoccafisso di Norvegia, disponibile sul mercato da ammollare o già ammollato, è un ingrediente versatile adatto a ricette tradizionali e innovative. Gustoso e nutriente è indicato per tutta la famiglia ed ottimo cucinato in molti modi: in umido, al forno, mantecato e fritto.

NORGE
PESCI DALLA NORVEGIA

LA RICETTA

GRATIN DI STOCCAFISSO DI NORVEGIA

Ingredienti per 4 persone:

Stoccafisso di Norvegia già ammollato kg 1,1 - finocchi g 450 3 cipolle rosse g 350 - broccolo g 350 - panna fresca g 200 latte g 100 carota - sedano - pangrattato - vino bianco secco aceto bianco - olio extravergine di oliva - sale - pepe bianco

Tagliuzzate due gambi di sedano, una cipolla e una carota, trasferiteli in un ampio tegame con 2 bicchieri di vino, 1/2 di aceto e coprite di acqua fino a metà tegame; fate bollire per 15', poi unite lo stoccafisso e lasciatelo sobbollire per 15'.
Tagliate il broccolo a cimette e lessatelo per 10'. Riducete a dadini i finocchi, un gambo di sedano e le cipolle rimaste, stufateli in padella con un mestolino di acqua e 3 cucchiai di olio per 10'.
Scolate, diliscate e spellate lo stoccafisso rompendolo il meno possibile.
Versate in un'altra padella la panna, il latte, i broccoli e cuocete per 4', poi salate, pepate e frullate.
Appoggiate su una placca coperta con carta da forno, 4 stampi quadrati senza fondo (lato cm 9); riempiteli a strati con stoccafisso e verdure rosolate; coprite con la salsa di broccoletti, spolverizzate di pangrattato, condite con un filo di olio e infornate a 180°C per 20'.
Sfornate, sfilate gli stampi e servite.

La tarte Tatin delizia francese

MELE, ZUCCHERO, UN LENZUOLO DI PASTA RIMBOCCATO. L'UMILE TORTA CAMPAGNOLA È DIVENTATA DI **GRAN MODA**. EPPURE, MALGRADO I SUOI MODESTI NATALI, NON È FACILE FARE QUELLA "VERA". ECCOLA CON TUTTI I SUOI SEGRETI

RICETTA FABIO ZAGO **TESTI** LAURA FORTI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

La ricetta

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
175 g burro – **150 g** farina
110 g zucchero
8 mele – **1** tuorlo – sale

IMPASTATE *75 g di burro ammorbidito con la farina, ottenendo un insieme di briciole; aggiungete 25 g di acqua, il tuorlo, 10 g di zucchero e un pizzico di sale. Lavorate il composto fino a ottenere un panetto liscio. Fatelo riposare coperto in frigorifero per 30'.*
SBUCCIATE *le mele e tagliatele a metà. Detorsolatele e pareggiatele sul fondo in modo da poterle appoggiare in piedi.*
PREPARATE *un caramello: fate fondere in una tortiera (ø 24 cm) 100 g di burro, a fuoco molto dolce, aggiungete lo zucchero rimasto e fatelo cuocere per circa 6-7', finché non diventa di un bel colore nocciola scuro.*
DISPONETE *le mele nella tortiera, ben giustapposte, mettendone una al centro. Fatele cuocere sul fornello, sempre a fiamma bassa, per 10'.*
STENDETE *la pasta a circa 3 mm di spessore, poi ritagliatevi un disco (ø 28 cm) e disponetelo sopra le mele. Rincalzatelo bene lungo il bordo della tortiera, bucherellatelo in superficie e infornate a 180 °C per 25-30'. Sfornate, lasciate passare 2-3' poi rovesciate la torta su un piatto.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***4 agosto***

La storia della tarte Tatin comincia all'inizio del Novecento, a Lamotte-Beuvron, piccolo paese a sud di Orléans. Qui, le sorelle *Caroline e Stéphanie Tatin* gestivano un albergo per cacciatori. Nelle cucine, oltre alla cacciagione, abbondavano i frutti, tra cui le Renette d'Orléans. La leggenda narra che una sera, con il ristorante pieno di clienti, le sorelle avessero messo a cuocere le mele, dimenticando di foderare la teglia con la pasta: rimediarono perciò stendendola sopra le mele e poi capovolgendo la torta. Secondo altri, invece, sembra che le sorelle non disponessero di un forno e fossero costrette a *cuocere i dolci sulla fiamma*: la pasta bruciava prima che le mele fossero cotte. Da qui l'idea di metterla a cuocere sopra la frutta. In seguito, questa torta diventò un richiamo dell'hotel Tatin, finché la sua fama raggiunse Parigi, trasformandola in un classico della pasticceria francese.

2 Il problema

Sono rimasti antiestetici spazi vuoti tra le mele

L'ERRORE Gli spicchi non erano abbastanza stretti tra di loro.

LA SOLUZIONE Durante la cottura il volume delle mele diminuisce: sistemate gli spicchi in modo che non ci sia spazio tra uno e l'altro, serrandoli bene tra loro e quasi "incastrando" l'ultimo. In questo modo rimarranno compatti.

1

Il problema

Il caramello risulta amaro all'assaggio

L'ERRORE È stato cotto troppo a lungo o a temperatura troppo alta e lo zucchero si è bruciato.

LA SOLUZIONE Cuocete il caramello a fuoco molto dolce, utilizzando uno spargifiamma: alla fine dovrà avere un bel color nocciola scuro e una consistenza piuttosto liquida. Cuocete il caramello per circa 6-7'. Attenzione anche a non lasciarlo troppo chiaro: mancherebbero i giusti aromi.

3

Il problema

Nel rovesciare la torta, le mele cadono fuori dalla pasta

L'ERRORE Il diametro del disco di pasta brisée è insufficiente oppure il disco non è stato ben rincalzato lungo i bordi della tortiera.

LA SOLUZIONE Assicuratevi che il disco di pasta debordi dalla tortiera di almeno 2 cm. Rincalzatelo poi con attenzione intorno alle mele, lungo tutto il bordo della tortiera.

4

Il problema

Non si riesce a staccare bene la torta dallo stampo e a capovolgerla

L'ERRORE È passato troppo tempo da quando è stata sfornata e il caramello, raffreddandosi, l'ha fatta aderire allo stampo.

LA SOLUZIONE Capovolgete la torta quando è ancora calda, non oltre 5' dopo averla sfornata.

Da sapere

VARIANTI La ricetta originale prevede l'utilizzo della pasta brisée. Tuttavia, la si prepara anche con la **pasta sfoglia** o con la **frolla** o addirittura con la **pasta da pane**, con ottimi risultati.

ACCOMPAGNAMENTO Questa torta si serve tiepida, accompagnata con **panna montata non dolce** o **crème fraîche**. Il **gelato alla vaniglia** è un'usanza successiva.

LE MELE Tradizionalmente, si utilizzano le **Renette** (in foto), di origine francese, acidule e adatte alla cottura. Si possono scegliere, tuttavia, anche altre varietà, come **Golden**, **Gala**, **Pink Lady**.

LO STILE IN TAVOLA

Tortiera Moneta.

3 variazioni sullo spezzatino

BOCCONI DI CARNE *COTTI CON LENTEZZA* IN UN UMIDO **DENSO E SAPORITO**. FONDAMENTALE È LA TECNICA, DA ESEGUIRE CON CURA PER UN PIATTO **TENERO E SUCCULENTO**. DA PROVARE ANCHE CON PESCE, POLLO E SEITAN

RICETTE DAVIDE NEGRI **TESTI** AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

Ricetta classica

IMPEGNO Facile
TEMPO 2 ore e 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **1 kg** biancostato di vitello
- **500 g** patate
- **120 g** pancetta tesa dolce
- **40 g** farina – **30 g** burro
- **2** gambi di sedano
- **2** carote – **1** cipolla
- vino bianco
- prezzemolo – alloro
- rosmarino – salvia
- olio extravergine di oliva
- sale – pepe

L'arte della tradizione

Con il termine SPEZZATINO si indica una portata con carne tagliata a bocconi e poi cotta in umido, dolcemente e a lungo. I tagli più indicati sono quelli bovini ricchi di tessuto connettivo e collagene fra i fasci muscolari che mantengono la polpa tenera in cottura, come la punta di petto, il reale e il cappello del prete. Anche la scelta della casseruola è fondamentale: la pietra e la ghisa, per esempio, sono ideali per cotture prolungate perché assorbono il calore e lo distribuiscono in modo uniforme e graduale fino al cuore dei bocconi di carne.

COME SI FA

1 RIFILATE *il taglio di carne dalle parti grasse più spesse, senza rimuovere troppo tessuto connettivo che servirà a renderla tenera.*

2 RIDUCETELA *in bocconi grossi circa 3-4 cm, tagliando in senso perpendicolare alle fibre; anche questo accorgimento è necessario per ottenere una consistenza più morbida.*

3 RIDUCETE *a cubettini la pancetta.*

4 MONDATE *le verdure e tagliatele a dadini di circa 1 cm.*

5 SOFFRIGGETELE *con la pancetta e il burro in una capace casseruola per 5-6′.*

6 INFARINATE *la carne e rosolatela a fuoco vivo in una padella con un filo di olio per un paio di minuti.*

7 TRASFERITE *i bocconi rosolati nella pentola con le verdure, sfumate con un bicchiere di vino, aggiungete 2 foglie di alloro, 2 rametti di rosmarino e alcune foglie di salvia, quindi salate, pepate e bagnate con 2 bicchieri di acqua (o brodo). Coprite e cuocete a fuoco basso per un'ora e 15′, unendo se necessario un altro bicchiere di acqua o brodo.*

8 LAVATE *e sbucciate le patate, tagliatele a spicchi, unitele alla carne e cuocete per altri 40-45′.*

9 COMPLETATE *con un bel ciuffo di prezzemolo tritato e portate in tavola.*

Le tre variazioni *alle pagine seguenti*

Marinaro

Rana pescatrice, cipolla e pomodori secchi

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g polpa di rana pescatrice
400 g cipolle rosse
50 g pomodori secchi
basilico – zucchero – vino bianco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

AMMOLLATE *i pomodori nell'acqua, poi sbucciate e affettate le cipolle.*
VERSATE *un filo di olio in una pirofila e distribuite sul fondo i pomodori ben strizzati e tagliati a filetti, le cipolle, un pizzico di sale e pepe, un cucchiaino di zucchero e alcune foglie di basilico spezzettate a mano.*
COPRITE *la pirofila (se non avete il coperchio avvolgetela in un foglio di alluminio) e infornate a 200 °C per 20-25′.*
SPELLATE *la rana pescatrice, eliminate l'osso centrale e tagliatela a bocconi grossi.*
PONETELI *nella pirofila sopra le verdure, bagnate con un bicchiere di vino bianco e infornate per altri 15-18′.*
SFORNATE *e servite completando con altre foglie di basilico fresco spezzettate.*

1

La rana pescatrice o coda di rospo ha una polpa soda e senza lische, molto adatta alla cottura in umido

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***16 settembre***

LO STILE IN TAVOLA
Pentola di granito Agnelli, padella di acciaio Alessi.

Esotico

Pollo al latte di cocco e lime con Basmati

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 15' più 1 ora di marinatura
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **800 g** sovracosce di pollo
- **400 g** 1 patata dolce
- **200 g** latte di cocco
- **200 g** riso Basmati
- **150 g** broccoli
- **150 g** carote
- **100 g** zenzero fresco
- **40 g** lemon grass (citronella)
- **30 g** peperoncino verde
- **2** lime
- **1** scalogno mondato

coriandolo – chiodi di garofano
alloro – olio di arachide
olio extravergine di oliva – sale

2

TAGLIATE *il peperoncino per il lungo ed eliminatene i semi. Eliminate la guaina più esterna del lemon grass e tritatelo con un ciuffo di coriandolo, lo scalogno e il peperoncino. Pelate lo zenzero, grattugiatelo e strizzatelo per ricavarne il succo.*
SPELLATE *e disossate le sovracosce, quindi fatele marinare con il succo di zenzero, il trito preparato e il succo di 2 lime per 1 ora.*
PELATE *la patata e tagliatela a tocchetti.*
TAGLIATE *la carne a bocconi e rosolateli in una casseruola con olio di arachide per 3-4', quindi bagnate con la marinata e il latte di cocco, unite i tocchetti di patata, un pizzico di sale, coprite e cuocete a fuoco basso per circa 20'. Unite quindi i broccoli divisi a cimette e le carote tagliatele a listerelle. Coprite e spegnete dopo 2-3'.*
TOSTATE *il riso in una casseruola con un filo di olio di oliva, una foglia di alloro e un paio di chiodi di garofano per 2', poi bagnate con 400 g di acqua bollente leggermente salata e infornate la casseruola a 200 °C per 14-15': così otterrete il riso pilaf.*
SFORNATE *il riso e servitelo con lo spezzatino e le verdure.*

Seitan, funghi e fagioli

IMPEGNO Facile
TEMPO 2 ore e 30' più 8 ore di ammollo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **400 g** seitan naturale
- **200 g** funghi cardoncelli
- **100 g** fagioli secchi (o pronti in scatola)
- **20 g** concentrato di pomodoro

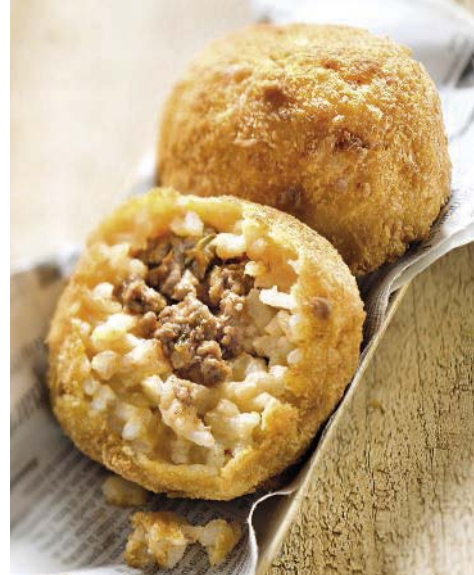
4 carciofi – **1** scalogno – timo – prezzemolo
peperoncino in polvere – brodo vegetale
maggiorana – olio extravergine di oliva – sale

AMMOLLATE *i fagioli secchi per almeno 8 ore, poi lessateli per circa 2 ore in acqua bollente.*
MONDATE *i carciofi e tagliateli a spicchi, pulite i funghi e affettateli.*
SBUCCIATE *e affettate uno scalogno, rosolatelo in un filo di olio per un paio di minuti quindi unitevi i funghi e dopo 1' i carciofi. Coprite di brodo e cuocete per 10'.*
TAGLIATE *il seitan a cubetti e unitelo al resto.*
FRULLATE *una parte di fagioli con un mestolo di acqua di cottura, il concentrato e un pizzico di peperoncino, poi versate la crema ottenuta e i fagioli interi nella pentola con il seitan.*
PROSEGUITE *la cottura per circa 20', poi aggiustate di sale e completate con un trito di prezzemolo, maggiorana e timo e servite.*

LA SIGNORA OLGA *dice che il* ***seitan*** *è un alimento ricavato dal glutine del grano. Ricchissimo di proteine vegetali, è adatto a chi segue una dieta vegetariana o vegana. Ha consistenza elastica e soda, ideale per la cottura in umido. Il sapore delicato inoltre si sposa bene con tutte le verdure.*

Tesori e sapori barocchi

DA SCICLI A RAGUSA PASSANDO PER MODICA. UN ITINERARIO NELLA SICILIA DEL SUD-EST TRA **CAPOLAVORI ARCHITETTONICI** E GASTRONOMICI. CITTÀ APPOLLAIATE SU SPERONI DI ROCCIA E UNA **CUCINA ESUBERANTE** RICCA DI STORIA E DI STORIE

TESTO EMMA COSTA

DOLCE E SALATO
SOPRA, DA SINISTRA: gli *'mpanatigghi*, biscotti ripieni tipici di Modica; ricotta iblea salata; i famosi arancini siciliani.

A SINISTRA: veduta notturna di Ragusa Ibla.
SOTTO: l'Antica Dolceria Bonajuto di Modica, in attività fin dal 1880.

Fotografie di A. Saffo/SIME, Alamy/IPA, CuboImages, Photocuisine/Agf, Laif/Contrasto

Nel Sud dell'isola la cucina siciliana incontra i sapori del territorio ragusano. Nei sughi e nei fondi di cottura entra la nota dolce della **cipolla di Giarratana**, il comune più piccolo della provincia di Ragusa: grande e piatta , rende la caponata *sciavurosa,* deliziosamente profumata. Il termine è rubato al commissario Salvo Montalbano che qui è di casa: le versioni televisive dei romanzi di Andrea Camilleri sono state girate in gran parte a Ragusa Ibla, Modica e Scicli, le tre cittadine barocche sorte sulle pendici dei monti Iblei dopo che un terremoto nel 1693 devastò la zona. Qui nei piatti entra anche il sapore sapido ma delicato del **Ragusano Dop**, formaggio vaccino a pasta filata, prodotto in una caratteristica forma a parallelepipedo. Ottimo da solo, è squisito quando si insinua nelle paste *'ncasciate*, al forno, o si mescola alle melanzane fritte, ai pomodori e alle salsicce che farciscono le *scacce* ragusane, tipici strudel salati. E poi c'è la **ricotta iblea**, di mucca, che, soffice come una spuma, riempie i cannoli. È un vanto del territorio insieme al cioccolato di Modica, fondente, lavorato a una temperatura che non arriva a sciogliere i cristalli di zucchero e per questo ha una consistenza granulosa, secondo la leggenda, come l'originale azteco. Questo cioccolato, impastato con zucchero, mandorle e carne trita di manzo costituisce il ripieno degli *'mpanatigghi*, ravioloni di pasta frolla esclusivi di Modica. Anche gli **arancini** del Ragusano sono espressione del territorio: il riso impiegato è un Arborio,

→

"Scicli. È la **più bella città** *che abbiamo mai vista. Più di Piazza*

Vademecum

DOVE MANGIARE E COMPRARE

- **LOCANDA DON SERAFINO**
In un bel palazzetto del centro storico di **Ragusa Ibla**, lo chef Vincenzo Candiano propone sapienti menu stagionali preparati con ingredienti del territorio. Anche hotel: dieci camere arredate con gusto. *www. locandadonserafino.it*
- **I BANCHI**
Dopo il bistellato Duomo, a **Ragusa Ibla** lo chef Ciccio Sultano raddoppia con I Banchi, un ristorante-panificio. Musica, mostre d'arte e cucina con eclettiche rivisitazioni dei piatti della tradizione. *www. ibanchiragusa.it*
- **PASTICCERIA BASILE**
Le migliori Teste di Turco, grossi bignè a forma di turbante, di tutta la Sicilia. Più cioccolato modicano straordinario e molte specialità. A **Scicli**. *www. basilepasticceri.it*
- **ANTICA DOLCERIA BONAJUTO**
Nel cuore antico di **Modica**, ha il fascino di una pasticceria di una volta. Dal 1880 vi si trovano tutti i tipi di cioccolato e ottimi dolci della tradizione siciliana. Acquisti anche online. *www.bonajuto.it*
- **I SAPORI DEGLI IBLEI**
A **Modica**, offre tutti i prodotti del Ragusano, dal cioccolato al rinomatissimo miele degli Iblei, dai formaggi ai vini autoctoni e alle conserve biologiche di qualità. *www.isaporidegliiblei.it*

DOVE SOGGIORNARE

- **DONNAFUGATA GOLF RESORT & SPA**
A circa 10 km dal mare, nella **campagna ragusana**. Camere ampie, con tutti i comfort, colazione sontuosa, una grande piscina, spa, golf course, servizio inappuntabile e premuroso. *www.donnafugatagolfresort.com*
- **IL GRANAIO**
Un agriturismo b&b con ristorante (su prenotazione), piscina, spa, giardino e molto charme. A **Modica**. *www.agriturismoilgranaio.it*

Armerina, più di Nicosia (...) Forse è **la più bella** *di tutte le città del mondo"*

Elio Vittorini

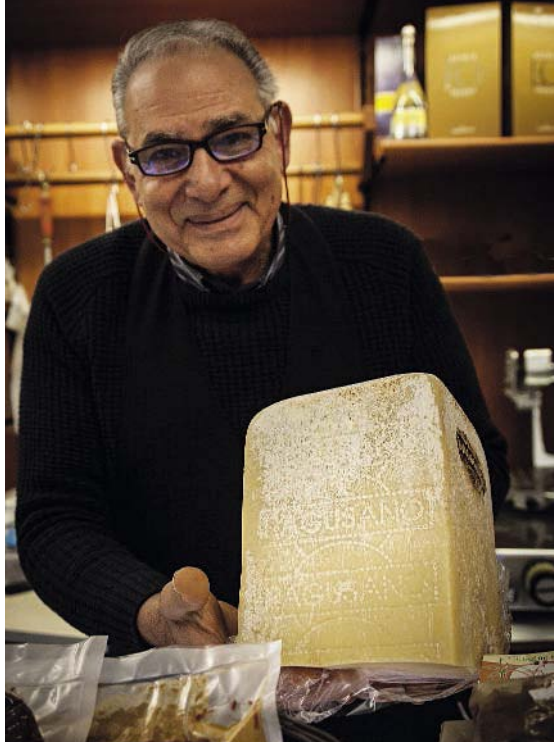
Fotografia di A. Saffo/SIME, CuboImages, A. Mangano, Alamy/IPA, Realy Easy Star

GUSTO & BELLEZZA

SOPRA DA SINISTRA: il Palazzo Beneventano a Scicli, tra i monumenti barocchi del '700 più significativi e più originali della provincia; il cioccolato di Modica che si ottiene da una particolare lavorazione "a freddo" del cioccolato; la "pesca Bellini", esempio di cucina creativa alla Locanda Don Serafino a Ragusa Ibla; le scacce modicane, focacce ripiene preparate con una sottilissima sfoglia di grano duro. A SINISTRA: la scogliera a Marza, vicino a Porto Ulisse, sulla costa ragusana. SOTTO: un classico di Modica, il formaggio canestrato. Altrettanto classici nella zona gli gnocchi ripieni, appunto, al canestrato.

PRELIBATEZZE LOCALI
DA SINISTRA A DESTRA: Dino Giavatto, titolare di Pandivino, a Scicli (c.so Mazzini 34), con un vassoio di pane *cucciddatu scaniatu* tipico della città; cannolo siciliano del ristorante Torre d'Oriente di Modica (*torredorientemodica.com*); Salvatore La Rocca, titolare della Salumeria Barocco di Ragusa Ibla (*salumeriabarocco.blogspot.com*), con una forma di Ragusano Dop. IN BASSO: la chiesa di San Pietro a Modica, ultimata nel 1780. Sulla scalinata le statue dei 12 apostoli.

→ la cui antica coltivazione si era perduta con la bonifica delle zone paludose e adesso è stata ripresa insieme al pollo ripieno di riso, una ricetta d'altri tempi tornata di moda. La provincia di Ragusa si affaccia sul mare con le **spiagge di sabbia bianchissima** di Marina di Ragusa e Marina di Modica; all'interno la zona di Donnafugata è famosa per una sontuosa dimora nobiliare ben conservata e aperta al pubblico e per le secolari masserie di pietra, sparse fra i campi coltivati. Vittoria è invece famosa per la produzione di vini, i bianchi Insolia e Grillo e i rossi Nero d'Avola e Cerasuolo di Vittoria Doc. Per chi visita Ragusa Ibla, Modica e Scicli, i tre gioielli del Ragusano, fare peccati di gola è quindi facile, anzi inevitabile. Ma è altrettanto facile smaltirli percorrendo i ripidi viottoli e le scalinate che portano alla bella piazza centrale di Ragusa dominata dal **duomo di San Giorgio** o al Palazzo Beneventano di Scicli, orgoglio della Sicilia barocca, o, a Modica, alla casa natale del poeta Salvatore Quasimodo. Percorsi da fare guardando spesso in alto, perché il dettaglio architettonico più sorprendente del tardo Barocco siciliano sono le figure di pietra che sorreggono i balconi delle dimore patrizie. Putti, sirene, musi di elefanti e leoni, delfini, maschere ghignanti ma anche donne bellissime e telamoni, uomini colossali. Figure allegoriche che dileggiavano il "popolo", ne esorcizzavano le eventuali cattive intenzioni ed esaltavano potenza e nobiltà di chi abitava i palazzi.

Fotografie di Nicolò Minerbi/LUZphoto, M. Carassale/SIME

MERENDA O SPUNTINO
Per i *tomasini* si usa lo stesso impasto delle *scacce*, tipiche focacce ragusane.

LA RICETTA IBLEA

La **RICOTTA IBLEA** e il formaggio **RAGUSANO DOP**, entrambi prodotti eccellenti di quest'angolo di Sicilia, riempiono insieme a salsiccia e uova queste ghiotte focaccette.

Tomasini

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30' più 1 ora e 30' di lievitazione

INGREDIENTI PER 10-12 TOMASINI
- **500 g** farina di semola
- **300 g** ricotta fresca
- **300 g** salsiccia fresca
- **80 g** Ragusano Dop
- **40 g** olio extravergine di oliva più un po'
- **12 g** lievito di birra fresco
- **3** uova – sale

SCIOGLIETE *il lievito in 250 g di acqua tiepida, impastatela con la farina, aggiungete il sale, infine l'olio. Lavorate l'impasto finché non diventa omogeneo ed elastico, poi fatelo lievitare coperto con un canovaccio umido per 1 ora e 30', a temperatura ambiente.*
RASSODATE *2 uova; spellate e sgranate la salsiccia.*
STENDETE *la pasta in uno strato sottile (se non avete un ampio piano di lavoro e un matterello abbastanza lungo, dividete l'impasto in due parti e lavoratene una per volta).*
SPENNELLATE *la pasta con un po' di olio extravergine, poi distribuitevi la ricotta in uno strato uniforme.*
DISTRIBUITE *la salsiccia sopra la ricotta, poi unite le 2 uova sode, sgusciate e tagliate a pezzetti. Completate la farcitura con il Ragusano grattugiato.*
CHIUDETE *la pasta a rotolo e tagliatelo a trancetti. Appoggiateli su una teglia coperta con carta da forno, rimboccate un po' la pasta in superficie, in modo da chiuderla sul ripieno.*
SPENNELLATE *i tranci con un uovo sbattuto e infornateli a 200 °C per circa 30'.*

A

B

C

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***14 settembre***

PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
TESTO LAURA FORTI
FOTOGRAFIA E STYLING BEATRICE PRADA

Piaceri di cantina

MORBIDI E SCORREVOLI **ROSSI**, SCELTI PER UNA CUCINA DI STAGIONE SOSTANZIOSA, MA NON ANCORA PRONTA PER VINI COMPLESSI

A CURA DI GIUSEPPE VACCARINI

FRIZZANTE E FRESCO, IDEALE PER UNO SPUNTINO RUSTICO

Dal Nord

PIEMONTE

1 FREISA D'ASTI "LUNA DI MAGGIO" 2014 CASCINA GILLI *(7 euro).*

Lavorata secondo la tradizione con una piccola aggiunta di vino dolce, acquista **un'effervescenza vivace** e fresca. Secca e acidula, con un caratteristico fondo amarognolo, si serve a 16-18 °C.
BUONO CON: ***salumi, risotto con la salsiccia, arrosti, formaggi semistagionati.***
Castelnuovo Don Bosco (AT), tel. 0119876984, www.cascinagilli.it

VENETO

2 VENETO IGT "ROSSO INFINITO" 2011 MAELI *(11 euro).*

Dai Colli Euganei, paradiso del Moscato giallo Fior d'Arancio, arriva anche questo mix di quattro vini rossi, schietto, con **profumi fruttati** ampi e un invitante sapore minerale. Si serve a 16-18 °C.
BUONO CON: ***paste con ragù, arrosti e formaggi tipo Asiago.***
Luvigliano (PD), tel. 3483391074, www.maeliwine.it

FRIULI

3 FRIULI COLLI ORIENTALI REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2011 GIOVANNI DRI *(12 euro).*

Il Refosco di Dri nasce **sotto la montagna**, dove acquista carattere e vigore: profumi sorprendenti di lamponi e di more, tocchi di pepe, e un equilibrio intrigante tra ruvidezza e amabilità. Si serve a 16-18 °C.
BUONO CON: ***pollame e agnello al forno, formaggi molli.***
Ramandolo di Nimis (UD), tel. 0432790260, www.drironcat.com

Belle maniere

DI FIAMMETTA FADDA

Bisogna aspettare che gli invitati a cena siano tutti arrivati per servire l'aperitivo o incominciare subito?

Non c'è niente di più triste di un gruppo di persone, di cui spesso alcune non si conoscono tra loro, che, sedute in un salotto, imbastiscono coraggiosamente una conversazione senza **il conforto di un calice** in mano. Non solo l'atmosfera non si scalda, ma addirittura si crea un'astiosa attesa verso i ritardatari. Chi ben sa, mette invece in mano già al primo arrivato un calice di buone bollicine o un cocktail, magari specialità del padrone di casa, e ha pronto un tavolo con una varietà di **bocconcini semplici** ma di ottima qualità: fette di prosciutto pata negra, salame eccellente, ovoline di mozzarella sormontate da un'acciughetta. Questo permette tra l'altro alla padrona di casa di descrivere come e dove ha trovato quelle bontà dando inizio a vivaci scambi di idee dato che, come scrive Elena Kostioukovitch, traduttrice delle opere di Umberto Eco in russo, "l'Italia è l'unico paese al mondo in cui perfino a tavola si parla di cibo". Intanto **un'altra bottiglia attende in fresco**, pronta a ricevere il resto dei commensali.

Dal Centro

TOSCANA

4 BOLGHERI "IL BRUCIATO" 2014 TENUTA GUADO AL TASSO *(18 euro).*

Fratello giovane del "Guado al Tasso", simbolo della tenuta, si distingue per uno stile più **moderno** e scattante, e per un'ottima bevibilità. Si serve a 16-18 °C.
BUONO CON: ***prosciutto di cinghiale, arista al forno e pecorino stagionato.***
San Casciano in Val di Pesa (FI), tel. 05523595, www.antinori.it

UMBRIA

5 UMBRIA IGT "BAIOCCO" 2014 ANTONELLI SAN MARCO *(6,90 euro).*

Da un'azienda a coltivazione biologica, un vino da **tutto pasto**, amichevole ed equilibrato, che profuma di ciliegie e di menta. Si serve a 16 °C.
BUONO CON: ***salumi e zuppe di legumi.***
Montefalco (PG), tel. 0742379158, www.antonellisanmarco.it

LAZIO

6 CIRCEO ROSSO "RIFLESSI" 2014 CANTINA SANT'ANDREA *(5 euro).*

Un Merlot snello, poco tannico, di **grande giovialità**, che si è guadagnato negli anni numerosi premi e riconoscimenti. Si serve sui 18 °C. Da una delle più interessanti realtà vinicole pontine.
BUONO CON: ***paste all'uovo con ragù, carni alla pizzaiola.***
Borgo Vodice (LT), tel. 0773755028, www.cantinasantandrea.it

Dal Sud

CAMPANIA

7 COSTA D'AMALFI TRAMONTI ROSSO 2013 TENUTA SAN FRANCESCO

(10 euro). Uve aglianico e piedirosso da **vigneti secolari** per un vino che nelle note di macchia mediterranea racchiude l'anima della costa campana. Si serve a 16-18 °C.
BUONO CON: ***parmigiana di melanzane e primi piatti con ragù di maiale.***
Tramonti (SA), tel. 089856190, www.vinitenutasanfrancesco.it

CALABRIA

8 SAVUTO CLASSICO ROSSO 2013 ANTICHE VIGNE

(16 euro). **Etichetta di punta** di un'azienda giovane, che valorizza vitigni tipici calabresi. Qui il magliocco e il greco nero danno un rosso asciutto e generoso, da servire a 18 °C.
BUONO CON: ***pasticci di verdure, carni alla griglia, formaggi piccanti.***
Rogliano (CS), tel. 3208194246, www.antichevigne.com

SARDEGNA

9 ROSSO DI BARBAGIA DOLCE IGT "AVRA" 2010 GIUSEPPE GABBAS

(21 euro). Un passito dal sapore pieno e rotondo che **avvolge il palato**, lasciando un intenso ricordo di prugne e di ribes. Da servire, a 14-16 °C, in segno di ospitalità.
BUONO CON: ***biscotti e dolci alle mandorle.***
Nuoro, tel. 078433745, www.gabbas.it

Fotografie di Riccardo Lettieri

Antipasti

Tigelle emiliane per cominciare, seguite da ricette che alternano il mare e l'orto con **NUOVE COMBINAZIONI** di sapore

RICETTE DAVIDE NOVATI **ABBINAMENTI VINI/RICETTE** GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1 Tigelle farcite e salsa allo zafferano

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 tigelle pronte
200 g latte
140 g pasta di salame
10 g amido di mais
1 bustina di zafferano – rosmarino – lime
olio extravergine – sale – pepe – aglio

SGRANATE *la pasta di salame; conditela con un pezzetto di aglio tritato e una cucchiaiata di rosmarino tritato finemente, sale, pepe, il succo di mezzo lime e un pizzico di scorza grattugiata, un filo di olio.*
PORTATE *a bollore il latte con un pizzico di sale. Diluite l'amido di mais in poca acqua fredda e aggiungetelo al latte bollente. Fate addensare per 2′, poi completate la salsa con una bustina di zafferano.*
SCALDATE *leggermente le tigelle in forno o in padella; apritele a metà e farcitele con la pasta di salame condita. Servitele insieme alla salsa allo zafferano.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- Soave Superiore
- Sant'Antimo Pinot grigio
- Solopaca Bianco Classico

BIRRA *chiara con intensi aromi di luppolo, molto frizzante e poco persistente.*
- Pils o Pilsner

LO STILE IN TAVOLA
Ciotola delle tigelle Rina Menardi, piatto e piattino dell'indivia all'arancia ASA Selection.

LA SIGNORA OLGA *dice che le tigelle sono delle focaccette, chiamate anche crescentine, tipiche dell'Appennino modenese, dove per tradizione si mangiano con una "cunza" di lardo o pancetta tritati con aglio e rosmarino. Anticamente venivano cotte impilate su formelle (tigelle) di argilla scaldate sulla stufa. Oggi si trovano già pronte, solo da scaldare, in molti supermercati.*

Scuola di cucina

TIGELLE CASALINGHE

Ecco come preparare le tigelle, per averle più profumate e fragranti.

a **Per circa 18 pezzi: scaldate 150 g di latte e scioglietevi 4 g di lievito di birra fresco; fate un impasto mescolando 250 g di farina 00 e 125 g di farina 0 con il latte e 30 g di strutto. Unite poi 25 g di olio, 100 g di acqua e un pizzico di sale; lavorate l'impasto finché non diventa morbido e liscio. Fatelo lievitare per 2 ore e 30′, coperto. Stendetelo con il matterello a circa 1 cm di spessore, lavorando su un piano infarinato.**

b–c **Ritagliatevi le tigelle (ø 8 cm), reimpastando i ritagli fino a esaurire l'impasto. Lasciatele lievitare su una teglia infarinata ancora per 1 ora, coperte.**

d **Cuocetele in una padella appena unta di olio, per circa 2-3′ per lato. Potete anche cuocerle in forno, in uno stampo multiplo per tartellette: oliatele in superficie e infornatele a 180 °C per circa 10′.**

e **Esistono anche appositi "ferri" per cuocere le tigelle: le focaccette vanno poste negli appositi collocamenti e poi messe sul fuoco e cotte voltando il ferro su entrambi i lati. Oggi esistono anche tigelliere elettriche.**

1
VARIANTI
Servite solitamente come spuntino, con salame, salsiccia o pancetta, le tigelle sono ottime anche a colazione, con la marmellata o il miele
E
B
C
D

PIÙ VELOCE

Se volete semplificare la realizzazione di questa ricetta, potete utilizzare una **maionese già pronta**: frullatene 150 g con il tonno, per ottenere la salsa tonnata. Se non volete friggere i capperi, potete aggiungerli al piatto anche crudi, ben sciacquati dal sale.

2 Uovo morbido e maionese tonnata, capperi e acciughe

IMPEGNO Medio
TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

100 g olio di arachide più un po'
40 g tonno sott'olio sgocciolato
15 g capperi sotto sale
7 uova
6 fette di pan brioche
6 filetti di acciuga sott'olio
aceto – sale

IMMERGETE *6 uova in acqua bollente e cuocetele per 5', poi raffreddatele in acqua fredda, per arrestare la cottura e mantenere il tuorlo cremoso. Sgusciatele delicatamente.*
FRULLATE *l'uovo rimasto con l'olio di arachide, un cucchiaio di aceto e un pizzico di sale con il frullatore a immersione: otterrete una maionese; unitevi il tonno e frullate nuovamente.*
SCIACQUATE *i capperi dal sale, asciugateli molto bene e friggeteli in olio di arachide molto caldo: si apriranno a rosellina.*
TOSTATE *in forno le fette di pan brioche e tagliatele lungo la diagonale. Servitele sopra la salsa, con l'uovo sgusciato, l'acciuga tagliata a pezzettini e i capperi fritti.*

VINO *spumante secco, fragrante e aromatico.*
- **Oltrepò Pavese Pinot nero spumante**
- **Verdicchio dei Castelli di Jesi spumante**
- **Sardegna Semidano spumante**

3 Rape in agro, verza stufata e primo sale

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g rape piccole
120 g verza pulita
50 g formaggio primo sale
aceto – zucchero – pepe verde in salamoia
alloro – olio extravergine di oliva – sale

MONDATE *le rape e tornitele con un coltellino, arrotondandole un po'.*
PORTATE *a bollore 500 g di acqua con 50 g di aceto, un pizzico di sale e di zucchero,*

→

→

un cucchiaino di pepe verde, 2 foglie di alloro. Al bollore, unite le rape e cuocetele per 10′.
SCOLATE *le rape, asciugatele con carta da cucina e arrostitele in padella con un filo di olio, sui due lati, per 5′ in tutto.*
TAGLIATE *la verza a striscioline e stufatela in padella con un filo di olio per circa 2′; salatela, aggiungete un cucchiaino di pepe con un po' della sua salamoia e cuocete per 1′ ancora.*
SERVITE *le rape insieme alla verza e al primo sale tagliato a dadini, completando con grani di pepe verde.*

VINO *bianco giovane e fragrante, amabile o abboccato.*
- **Albana di Romagna amabile**
- **Vignanello Bianco abboccato**
- **Gravina amabile**

4 Schiacciata di cipolle di Cannara

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora più 1 ora e 30′ di lievitazione

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g cipolle – **400 g** farina
40 g strutto (o olio extravergine)
10 g lievito di birra fresco
olio extravergine di oliva
zucchero – sale

IMPASTATE *la farina, lo strutto, il lievito e un cucchiaino di zucchero con 220 g di acqua tiepida; quando gli ingredienti cominciano a essere amalgamati, unite 10 g di sale e lavorate il composto fino a ottenere un panetto liscio. Lasciatelo lievitare coperto per circa 1 ora, fino al raddoppio del volume.*
SCHIACCIATE *poi l'impasto nella teglia del forno unta di olio (o in due teglie rotonde, ø 24 cm) e lasciatelo riposare per altri 20-30′.*
SBUCCIATE *le cipolle e tagliatele a spicchi; scottatele in acqua bollente per 5′, scolatele bene e disponetele sopra le focacce. Condite con olio e sale e infornate a 200 °C per 25-30′.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la cipolla di Cannara (Perugia), disponibile in molte varietà, è caratterizzata da particolare dolcezza, digeribilità e conservabilità: pregi dovuti al terreno argilloso e ricco di potassio in cui è coltivata. Protetta da un Consorzio dedicato, è una importante risorsa per il territorio.*

VINO *bianco giovane, secco, fragrante.*
- **Piave Verduzzo**
- **Assisi Grechetto**
- **Aversa Bianco**

BIRRA *chiara, non troppo amara, con aromi e sapore tenui, mediamente frizzante.*
- **Lager**

→

Campagna finanziata con il supporto
dell'Unione Europea e Hybu Cig Cymru
- Meat Promotion Wales (HCC)
ENJOY
IT'S FROM
EUROPE
Il gusto della
semplicità
La nostra è una ricetta antica:
una vita all'aria aperta,
erbe di pascolo in abbondanza
e qualche goccia di pioggia.
Con questi ingredienti le carni
di manzo gallese arrivano sulle nostre
tavole, ricche di gusto e di qualità.
Garantisce il marchio IGP.
Per ricette, informazioni e notizie visitate
www.manzogallese.eu
È tempo di qualità
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
WELSH
BEEF
CIG EIDION CYMRU
Ci trovate anche su
facebook.com/agnelloemanzogallese
twitter.com/welshlambbeef

5 Indivia belga brasata all'arancia e Grand Marnier

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
240 g 2 cespi di indivia belga
1 arancia – zucchero
Grand Marnier – datteri
bottarga grattugiata
olio extravergine di oliva

TAGLIATE *a metà i cespi di indivia, lavateli e asciugateli.*
SCOTTATELI *in una padella con un filo di olio, appoggiandoli sulla parte tagliata; cuocete per 3', voltate l'insalata e spolverizzatela appena con poco zucchero, voltatela di nuovo e caramellatela per 2-3'; spruzzatela con il Grand Marnier e fiammeggiate, poi bagnate con il succo dell'arancia e cuocetela per 5' scoperta e per altri 5' con il coperchio.*
SERVITE *mezzo cespo di indivia ciascuno, cospargendolo con la bottarga grattugiata e completandolo con pezzettini di datteri.*

VINO *bianco giovane, amabile o abboccato e fragrante.*
- **Friuli-Latisana Verduzzo friulano amabile**
- **Colli Bolognesi Pignoletto abboccato**
- **Orvieto abboccato**

5

DOLCE-SALATO
La sapidità intensa della bottarga contrasta con la dolcezza dei datteri: così i due sapori si esaltano a vicenda

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***14 settembre***

6

6 Calamari spillo con crema di broccoli e pastinaca

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g calamari spillo puliti
300 g broccolo
120 g pastinaca pulita – zenzero fresco
olio extravergine di oliva
sciroppo di acero – sale – pepe

SCIACQUATE *i calamari spillo. Mondate il broccolo e dividetelo in ciuffetti; tagliate a rondelle i gambi.*
CUOCETE *i ciuffi in acqua bollente salata per 10', raffreddateli in acqua e ghiaccio, poi scolateli e frullateli, aggiungendo un po' della loro acqua di cottura, 4-5 cucchiai di olio e un po' di zenzero grattugiato, fino a ottenere una salsa vellutata. Aggiustate di sale.*
CUOCETE *i gambi a rondelle in una padella con un filo di olio per 2-3', poi aggiungete anche i calamari e cuoceteli per 2'.*
TAGLIATE *la pastinaca a fette sbieche. Rosolatele in padella con un filo di olio e un pizzico di sale, voltandola su entrambi i lati, per 5' in tutto.*
AGGIUNGETE *poi 2 cucchiai di sciroppo di acero e fatela caramellare per 1', poi spegnete.*
SERVITE *i calamari sopra la crema di broccoli, completando con le fettine di pastinaca, un filo di olio e pepe.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Trentino Nosiola**
- **Val Polcevera Vermentino**
- **Ischia Bianco**

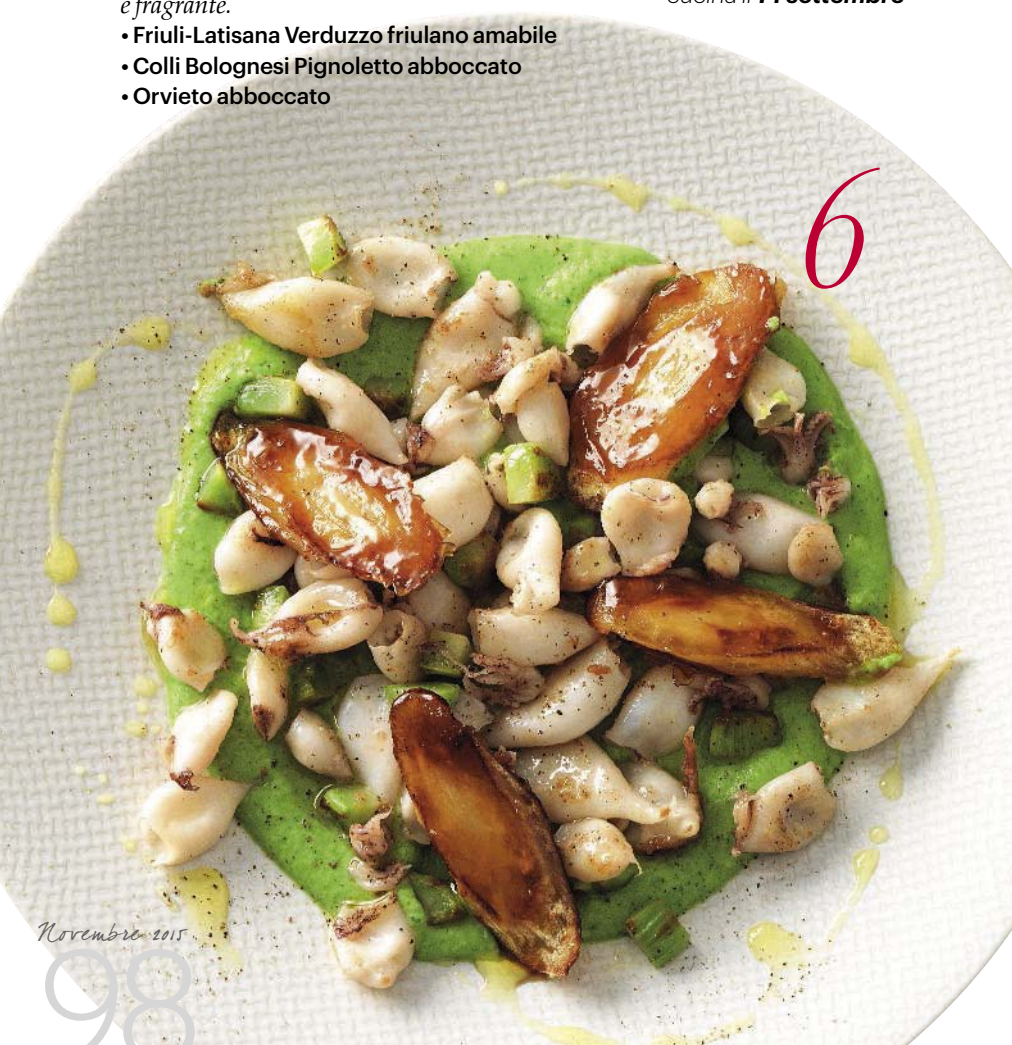



Foto ingredienti di 123rf

Bocconcini di agnello al profumo di caffè

AGNELLO E CAFFÈ: UN ACCOSTAMENTO DA STAR-CHEF DA SPERIMENTARE A CASA PER UN PIATTO DI **TOTALE ARMONIA** GUSTATIVA

RICETTA GIOVANNI ROTA
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Al bicchiere

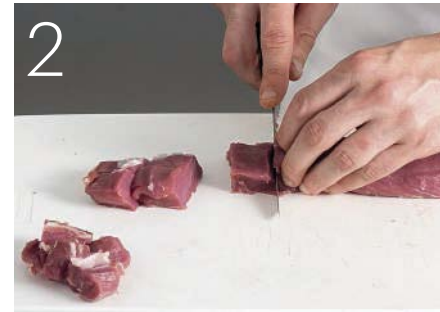
Un rosso secco e leggero di corpo
Lazio Rosso "De' Notari" Cesanese 2013 Cantine San Marco
Il vitigno cesanese, presente sulle colline laziali dall'antichità, viene giudicato già nei trattati di inizio Ottocento come "atto

Agnello al caffè con crema di sedano rapa

COME SI FA

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore e 30′

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg carré di agnello – **600 g** sedano rapa – **500 g** latte
100 g panna – **1** gambo di sedano – **1** carota – **1** cipolla
amido di mais – caffè in chicchi – caffè solubile – burro
caffè espresso – timo – aglio – grana grattugiato
vino rosso secco – olio extravergine – sale – pepe

1 DISOSSATE *il carré di agnello ricavando la polpa e conservando gli ossi.*
2 RIDUCETE *la polpa in 16 dadi. Pestate grossolanamente un cucchiaio di chicchi di caffè.*
3 RACCOGLIETE *i dadi di polpa in una pirofila, profumateli con un cucchiaio di caffè solubile, con i chicchi di caffè pestati e qualche rametto di timo; salate, pepate e ungete con un filo di olio. Massaggiate bene i dadi, sigillate la pirofila con la pellicola e lasciate marinare in frigo per 2 ore.*
4 TOSTATE *gli ossi a pezzi in casseruola con un paio di cucchiai di olio, dopo 5-7′ eliminate il grasso di cottura, unite nuovo olio e sedano, carota e cipolla a dadini, uno spicchio di aglio, un cucchiaio di chicchi di caffè pestati e lasciate rosolare sulla fiamma viva per 2-3′.*
5 BAGNATE *con mezzo bicchiere di vino, fate evaporare la parte alcolica, aggiungete anche una tazza di caffè espresso e acqua fredda fino a coprire; portate a ebollizione, poi riducete la fiamma e cuocete dolcemente per 1 ora. Infine spegnete e filtrate questo fondo.*
6 SBUCCIATE *il sedano rapa e tagliatelo in fette spesse non più di 1 cm. Ricavate dalle fette 16 rondelle usando un anello tagliapasta (ø 3 cm). Tritate tutto il resto del sedano rapa.*
7 RACCOGLIETE *tutto il sedano rapa (le rondelle e quello tritato) in una casseruola con il latte e la panna e portate sul fuoco; dopo 15′ di cottura togliete le rondelle e proseguite a cuocere fino a quando tutto il liquido non sarà stato assorbito: ci vorranno in totale 35′. Salate, pepate e unite 10-15 g di grana. Frullate in crema.*
8 ROSOLATE *le rondelle di sedano rapa in una noce di burro spumeggiante per 1-3′ per lato.*
9 RIPORTATE *sul fuoco il fondo filtrato e portate a ebollizione. Sciogliete un cucchiaino di amido di mais in poca acqua fredda, poi unitelo al fondo mescolando con la frusta; dopo 1-2′ di bollore spegnete.*
10 RIPULITE *i dadi di agnello dalla marinata e rosolateli in padella in una noce di burro per 20 secondi su ogni lato. Distribuite la crema di sedano rapa nei piatti, in ognuno disponete 4 rondelle di sedano rapa e sopra 4 dadi di agnello. Completate con il fondo e decorate a piacere con foglioline di timo e chicchi di caffè pestati.*

a produrre un vino generosissimo”. Lo dimostrano bene le Cantine San Marco, che in questa etichetta ne valorizzano i profumi di frutti rossi, la morbidezza e la persistente sapidità finale. Di grande scorrevolezza, si serve a 16-18 °C. *9 euro.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***7 settembre***

LO STILE IN TAVOLA
Tagliere Tescoma, piano di cottura Smeg, padella Risolì, casseruola bianca Moneta, ciotolina in vetro Bormioli Rocco.

Primi

Alcune ricette legate alla tradizione regionale sono riproposte con **VARIANTI INNOVATIVE** di ingredienti e di forma. E poi profumo di tartufo e di mare

RICETTE DAVIDE NEGRI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Scuola di cucina

PREPARARE GLI SPÄTZLE

Gli spätzle sono dei piccoli gnocchetti originari della Germania, diffusi anche in Austria, in Svizzera e in Alto Adige. L'impasto è abbastanza liquido, simile a quello di una pastella. Si cuociono facendo colare l'impasto attraverso i fori dell'apposito strumento posizionato direttamente sopra una casseruola di acqua bollente. In alternativa potete anche usare un colapasta con i fori di almeno 5 mm di diametro.

a **Mescolate 75 g di farina di castagne e 75 g di farina 00 con 3 uova e un pizzico di sale.**
b–c **Unite 40 g di latte ottenendo una pastella non troppo morbida. Per variare gli spätzle nel gusto e nel colore, a un composto fatto di sola farina 00 (150 g), uova e latte, potete aggiungere 50 g di purè di verdure (spinaci, piselli, zucca, asparagi, carciofi).**
d–e **Versate la pastella nell'apposito apparecchio (simile a una grattugia dai fori grossi) direttamente in una pentola di acqua bollente salata; appena gli spätzle vengono a galla, scolateli e immergeteli subito in acqua fredda. Scolateli nuovamente e rosolateli in una padella velata di olio prima di condirli secondo il vostro gusto.**

1 Spätzle di farina di castagne con carciofi e ragù di quaglia

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **600 g** 4 quaglie
- **75 g** farina di castagne
- **75 g** farina 00
- **3** uova
- **2** carciofi
- **1** cipolla piccola
- latte – vino bianco secco
- olio extravergine di oliva
- salvia – basilico – olio di arachide
- sale – pepe

DISOSSATE *le quaglie ottenendo circa 250 g di polpa; tagliatela a cubetti. Potete chiedere al vostro macellaio di farlo per voi. Conservate le carcasse.*
TOSTATE *le carcasse in padella con poco olio per 5', coprite a filo di acqua fredda e proseguite la cottura per almeno 30'. Spegnete, filtrate il brodo, tenetene da parte 2 mestoli e cuocete il resto per 1 ora sul fuoco al minimo fino a ottenere una salsa densa e cremosa.*
TRITATE *la cipolla e fatela imbiondire in padella con 2 cucchiai di olio extravergine per 2-3', poi unite i cubetti di polpa di quaglia, salateli, pepateli e rosolateli per 3' sulla fiamma viva, poi bagnate con un bicchiere di vino bianco, lasciate evaporare la parte alcolica, unite i 2 mestoli di brodo tenuto da parte, riducete la fiamma e cuocete per 30'.*
MONDATE *con cura i carciofi e affettateli molto finemente.*
SCEGLIETE *8 foglie di salvia e 4 di basilico integre e abbastanza grandi.*
FRIGGETE *le fettine di carciofo, le foglie di salvia e basilico in abbondante olio di arachide bollente (175-180 °C) e scolateli su un vassoio foderato di carta da cucina.*
PREPARATE *gli spätzle come descritto nella scuola di cucina qui sotto.*
ROSOLATELI *nella padella del ragù di quaglia per 1-2' sulla fiamma vivace, distribuiteli nei piatti e completateli con la salsa cremosa, le fettine di carciofo, le foglie di salvia e di basilico e servite subito.*

VINO *rosso secco e leggero di corpo.*
- **Barbera del Monferrato**
- **Breganze Cabernet**
- **Galluccio Rosso**

BIRRA *chiara e/o dorata con note dolci iniziali e finale luppolato. Corposa e alcolica.*
- **Birra Doppio Malto**

LO STILE IN TAVOLA
Ciotole di vetro Bormioli Rocco.

2

dal fuoco, unite 40 g di grana e un pizzico di sale. Mescolate fino a ottenere una crema e riportate sul fuoco brevemente.
FRULLATE *il pane da tramezzino. Preparate un trito fine con un ciuffo di prezzemolo, uno di basilico, qualche fogliolina di timo e di maggiorana. Unitelo al pane e frullate ancora in modo che tutti gli ingredienti siano ben mescolati.*
ROSOLATE *il pane aromatico in padella con un filo di olio fino a quando non sarà diventato croccante.*
TRITATE *finemente uno spicchio di aglio e un peperoncino (dosate la quantità di entrambi a piacere).*
PORTATE *a ebollizione una casseruola di acqua salata.*
ROSOLATE *in una grande padella il trito di aglio con 3 cucchiai di olio, poi unite gli spaghetti crudi e iniziate a bagnare con l'acqua bollente; mescolate delicatamente e cuoceteli a mo' di risotto, unendo a poco a poco l'acqua necessaria.*
DISTRIBUITE *la crema di grana nei piatti e accomodatevi sopra gli spaghetti. Completate con il pane croccante e servite subito.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la qualità di pasta più adatta a questa preparazione è quella di grano duro Senatore Cappelli: in cottura rilascia una buona quantità di amido, che rende il sugo cremoso, ma rimane al dente.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- Bagnoli Bianco Classico
- Pomino Bianco Riserva
- Lamezia Bianco

2 Spaghetti aglio, olio, peperoncino e crema di grana

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g spaghetti di grano duro tipo Senatore Cappelli
150 g latte
120 g pane da tramezzino
40 g grana grattugiato
2 spicchi di aglio
alloro – timo – prezzemolo
basilico – maggiorana
peperoncino fresco piccante
olio extravergine di oliva – sale

RACCOGLIETE *in una piccola casseruola il latte, uno spicchio di aglio e una foglia di alloro, portate sul fuoco e fate ridurre per 30' sulla fiamma al minimo; poi togliete*

3 Crema tartufata con riso croccante

IMPEGNO Medio
TEMPO 3 ore e 20'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g patate
100 g riso Venere
60 g striscioline sottili di porro
10 g pasta di tartufo bianco
fecola di patate – panna fresca – pepe
brodo vegetale – olio di arachide – sale

LESSATE *il riso Venere per 1 ora, scolatelo, allargatelo su una placca foderata di carta da forno e infornatelo a 100 °C per 2 ore. Sfornatelo, friggetelo in abbondante olio bollente (190 °C) per 1-2' al massimo e scolatelo su carta da cucina.*

→

→

PELATE *le patate, tagliatele a tocchi, copritele di brodo vegetale e lessatele per 20-25′.*
UNITE *la pasta di tartufo e 50 g di panna fresca, frullate e aggiustate di sale, se serve.*
PASSATE *le striscioline di porro nella fecola, scuotetele in modo da eliminarne l'eccesso, friggetele nell'olio bollente (180 °C), scolatele su carta da cucina e spolverizzatele di sale.*
DISTRIBUITE *la crema di patate nei piatti, pepate, completate con un filo di olio, il riso soffiato, le striscioline di porro e portate subito in tavola.*
LA SIGNORA OLGA *dice che potete sostituire la pasta di tartufo con 10-15 g di tartufo bianco fresco a lamelle, da aggiungere solo alla fine.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- Friuli-Aquileia Malvasia Istriana
- Todi Grechetto
- Salaparuta Inzolia

4 Mignestre di vuardi (minestra di orzo)

IMPEGNO Facile
TEMPO 50′ più 2 ore di ammollo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g orzo perlato – **40 g** lardo
1 cipolla piccola – **1** uovo – latte
brodo vegetale – rosmarino – burro morbido – noce moscata – sale – pepe

METTETE *in ammollo l'orzo per 2 ore.*
SGOCCIOLATE *l'orzo dall'ammollo e raccoglietelo in una casseruola, copritelo di brodo avendo cura che il livello del liquido superi di due dita l'orzo.*
AGGIUNGETE *anche un bicchiere di latte e cuocete sulla fiamma media per 30-35′.*
TRITATE *il lardo e la cipolla e soffriggeteli insieme in una padella velata di olio per 2-3′. Uniteli all'orzo e proseguite nella cottura per 10′.*
MESCOLATE *l'uovo con una noce di burro, sale, una generosa macinata di pepe e una grattugiata di noce moscata. Quando avrete ottenuto una crema, diluitela con mezzo bicchiere di latte.*
UNITE *la crema alla minestra, mescolate e spegnete subito.*
DISTRIBUITE *nei piatti e completateli con ciuffetti di rosmarino e una generosa macinata di pepe.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- Collio Friulano
- Colli Albani secco
- Contessa Entellina Ansonica

→

FORTISSIMO ORZO

Resistente ai climi più rigidi, l'orzo è uno dei cereali d'elezione della **cucina alpina**. In Friuli si cuoce con maiale, patate, fagioli, uova, latte in tante varianti di una minestra che arrivò nel nord della regione con antiche popolazioni germaniche.

5 Cannelloni di grano saraceno con verza e bitto

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **700 g** patate rosse
- **550 g** latte – **500 g** verza mondata
- **65 g** farina 00
- **50 g** bitto grattugiato (o formaggio semistagionato tipo Asiago)
- **50 g** farina di grano saraceno
- **2** uova – aglio – burro
- olio extravergine di oliva
- sale – pepe

LESSATE *le patate con la buccia per 50′. Sbucciatele e passatele allo schiacciapatate.*
SCIOGLIETE *50 g di burro con 2 spicchi di aglio, poi versatelo, senza l'aglio, sulle patate, salate, pepate e mescolate.*
AMALGAMATE *la farina di grano saraceno e 50 g di farina 00 con 2 uova e 300 g di latte, usando la frusta in modo che non si formino grumi: dovrete ottenere una pastella abbastanza liquida.*
SCIOGLIETE *20 g di burro, unitelo alla pastella, mescolate bene, poi cuocete il composto ottenuto, un mestolino alla volta, in una padella antiaderente rovente velata di burro per meno di 1′ per lato. Otterrete circa 12 crespelle.*
RIFILATE *le crespelle ottenendo dei rettangoli e arrotolate ognuno su un cilindro di metallo (ø 3 cm, lunghezza 10 cm), accomodateli su una placca foderata di carta da forno e infornateli nel forno ventilato a 140 °C per 30′ per renderli croccanti.*
AFFETTATE *finemente la verza e rosolatela in una casseruola con 2-3 cucchiai di olio per 3-4′ sulla fiamma viva, poi riducete la fiamma, coprite e proseguite per 30′.*
MESCOLATE *15 g di farina e 250 g di latte con un pizzico di sale, portate sul fuoco e mescolate con la frusta in modo che non si formino grumi; cuocete fino a quando non otterrete una besciamella, poi togliete dal fuoco e unite il bitto grattugiato.*
UNITE *3/4 della verza alle patate e mescolate bene. Raccogliete il composto in una tasca da pasticciere e farcite i cannelloni. Distribuite in una pirofila il resto della verza, accomodatevi i cannelloni e copriteli con la besciamella. Infornateli sotto il grill finché non saranno gratinati. Serviteli appena sfornati.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Valdadige Terra dei Forti Pinot grigio**
- **Val di Cornia Vermentino**
- **Greco di Tufo**

→

RIVISITAZIONE
Questa ricetta usa gli stessi ingredienti dei pizzoccheri valtellinesi, proponendoli in una versione da preparare in anticipo

5

LA COPERTINA
RUSTICA DELICATEZZA

Per questo piatto abbiamo scelto il fagiolo Igp di Sorana (PT). Bianco e piccolino, è cremoso e aromatico e ha una buccia così sottile che dopo la cottura quasi sparisce. Si armonizza, senza prevaricarli, con ingredienti delicati come il riso e i calamaretti.

6

6 Risotto con calamaretti e umido di fagioli

IMPEGNO Facile
TEMPO 2 ore e 30′ più 6 ore di ammollo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **320 g** riso Carnaroli
- **250 g** calamaretti puliti
- **200 g** fagioli di Sorana secchi (oppure fagioli cannellini)
- **50 g** pancetta tesa

concentrato di pomodoro
brodo vegetale – alloro – prezzemolo
olio extravergine di oliva – sale – pepe

METTETE *in ammollo i fagioli per almeno 6 ore, scolateli e lessateli con una foglia di alloro per 2 ore circa.*
SBOLLENTATE *i calamaretti in acqua non salata per meno di 1′. Scolateli e conditeli con un filo di olio, un pizzico di sale, una generosa macinata di pepe e un ciuffo di prezzemolo tritato finemente.*
TAGLIATE *la pancetta a dadini e rosolatela in una casseruola senza aggiungere grassi per 2-3′. Quindi unite i fagioli e il loro liquido di cottura fino a coprire tutto a filo. Aggiungete anche un cucchiaio di concentrato di pomodoro; salate, pepate e cuocete per 15′ in modo che il liquido si restringa. Infine frullate un terzo dei fagioli e unitelo di nuovo al resto. Tenete in caldo.*
TOSTATE *il riso per meno di 1′ in una casseruola senza grassi, poi iniziate a bagnare con brodo vegetale fino a portare a cottura il riso in 17-18′. Alla fine completate mantecando con un filo di olio crudo.*
DISTRIBUITE *il risotto nei piatti e completateli con l'umido di fagioli e con i calamaretti. Decorate a piacere con un trito fine di prezzemolo e servite subito.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Valcalepio Bianco**
- **Colli Orientali del Friuli Pinot bianco**
- **Costa d'Amalfi Bianco**

BIRRA *chiara, non troppo amara, con aromi e sapore tenui, mediamente frizzante.*
- **Birra italiana chiara**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***2 settembre***

DA PROVARE

Il sapore profondo e *rustico* dello sgombro trova un eccellente complemento nella **sapidità dei funghi** secchi, di solito associati a pesci delicati come la sogliola.

1

Pesci

Il mare incontra la terra con funghi e verza, prosciutto croccante, formaggio, in piatti caldi e **SOSTANZIOSI** adatti ai primi freddi

RICETTE TOMMASO ARRIGONI **ABBINAMENTI VINI/RICETTE** GIUSEPPE VACCARINI
TESTI AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1 Filetti di sgombro con crema di patate e funghi

IMPEGNO Medio
TEMPO 45 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **800 g** 4 sgombri
- **350 g** patate
- **40 g** uvetta
- **30 g** funghi secchi
- **1** scalogno
- maggiorana
- olio extravergine di oliva
- sale – pepe

METTETE *a bagno i funghi in una ciotola di acqua.*
LAVATE *e pelate nel frattempo le patate, poi affettatele.*
TRITATE *e rosolate lo scalogno in un filo di olio con un pizzico di sale per 2-3′, quindi unite le patate, 4 mestolini di acqua dei funghi filtrata e cuocete per 25′ circa.*
AMMOLLATE *l'uvetta in acqua fredda.*
FRULLATE *le patate con il liquido di cottura ottenendo una crema.*
STRIZZATE *i funghi, tagliuzzateli e uniteli, senza bisogno di cuocerli, alla crema di patate.*
SFILETTATE *gli sgombri, tagliate ogni filetto di sgombro in 3 piccoli tranci, quindi rosolateli a fuoco basso in un velo di olio appoggiandoli sulla pelle; salateli. Toglieteli dopo 4-5′, non appena la polpa non sarà più rosea.*
SFOGLIATE *un paio di rametti di maggiorana.*
DISTRIBUITE *la crema di funghi e patate nei piatti, sistematevi sopra i tranci di sgombro, l'uvetta strizzata, alcune foglioline di maggiorana e completate con un filo di olio e una macinata di pepwe.*

VINO *rosso novello, secco e leggero.*
- Monferrato Novello
- Monteregio di Massa Marittima Novello
- Contea di Sclafani Novello

Scuola di cucina

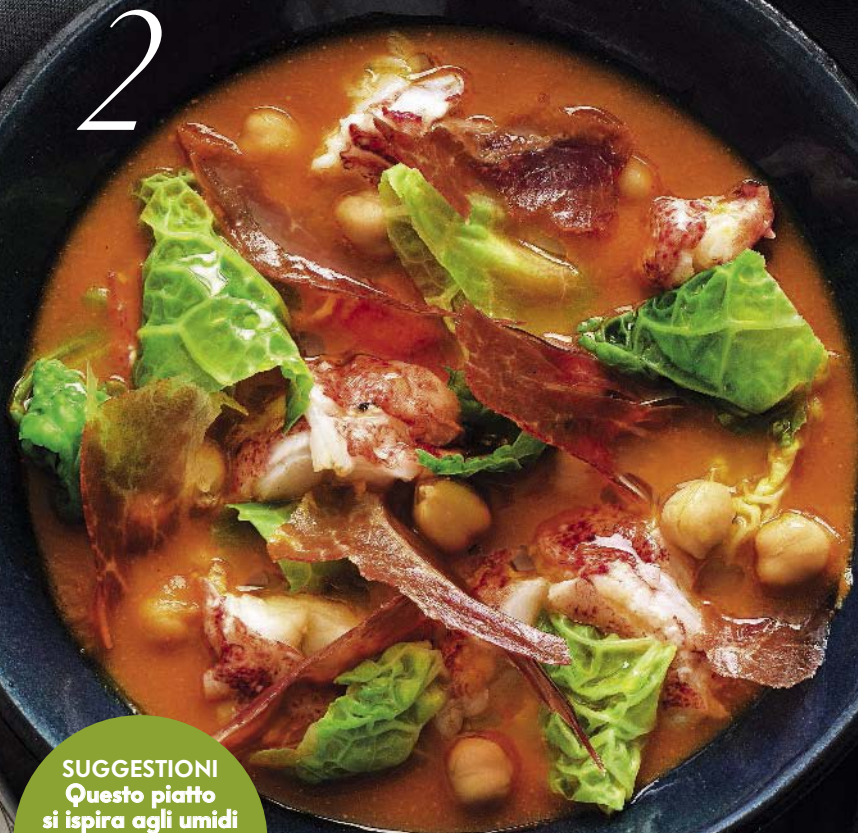
SFILETTARE LO SGOMBRO

Lo sgombro appartiene alla famiglia del pesce azzurro. È caratterizzato da una polpa saporita e semigrassa, e molto deperibile: perciò va consumato freschissimo. Ecco come ricavare due filetti regolari e ben spinati.

a Tagliate lo sgombro lungo il ventre e con le dita estraetene le viscere. Risciacquatelo per eliminare i residui di sangue. Allargate con le dita le due aperture branchiali ai lati della testa ed estraete le branchie.

b–c Sdraiate il pesce sul fianco; tagliate la polpa lungo il dorso restando il più possibile aderenti alla lisca centrale, poi incidete ai lati della testa appena sotto le pinne e, tenendo il coltello obliquo, tagliate la polpa per ricavare il primo filetto. Voltate il pesce e fate lo stesso dall'altro lato.

d Rifilate i filetti eliminando le pinne dorsali e parte della polpa ventrale, più sfilacciata.

e Incidete il filetto lungo la fila di lische che trovate al centro, prima da un lato poi dall'altro, quindi eliminate la strisciolina di polpa con le lische. In questo modo sarete certi di eliminare completamente le lische.

SUGGESTIONI
Questo piatto si ispira agli umidi a base di verze e maiale, rivisti in chiave marinara e alleggerita

2 “Bottaggio” di mare

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 astice vivo
250 g 1 verza
200 g ceci in scatola sgocciolati
200 g polpa di pomodoro
8 fette di prosciutto crudo
4 gambi di sedano – **2** carote – **1** cipolla
brodo vegetale – peperoncino in polvere
aglio – olio extravergine di oliva – sale – pepe

DISTRIBUITE *le fette di prosciutto su una teglia foderata di carta da forno, coprite con altra carta e un peso e infornate a 120 °C per circa 40′.*
MONDATE *la verza, eliminando la costa centrale; sbollentate le foglie in acqua bollente per 2′, scolatele e trasferitele in acqua e ghiaccio per fermarne la cottura.*
LESSATE *l'astice in acqua bollente per 3′ circa, sgocciolatelo e tuffatelo in acqua molto fredda. Separate coda, chele e testa. Scavate la testa ricavando la polpa; rosolatela per circa 10′ con uno spicchio di aglio intero, sedano, carota e cipolla tritati e un filo di olio.*
LIBERATE *la polpa della coda tagliando il carapace con le forbici. Spezzate le articolazioni delle chele con uno schiaccianoci ed estraete la polpa con uno stecchino. Riponete in frigo.*
UNITE *al soffritto la polpa di pomodoro e 3 mestoli di brodo, cuocete per 30′, poi frullate tutto unendo, se serve, un altro mestolino di brodo. Filtrate con un colino a maglia larga ottenendo una crema. Scaldatela brevemente, insaporendo con sale, pepe e peperoncino. Distribuitela nei piatti e completate con le verze, i ceci, la polpa di astice e il prosciutto a pezzetti e un filo di olio.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Friuli-Isonzo Riesling**
- **Offida Pecorino**
- **Alghero Chardonnay**

3

3 Trota alla piemontese

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1,5 kg 3 trote
60 g uvetta
1 cipolla – **1** gambo di sedano
1 spicchio di aglio
1/2 carota – salvia – rosmarino

dal PIEMONTE

4

limone – olio extravergine di oliva
sale – aceto di vino – brodo

EVISCERATE *le trote e squamatele raschiando la pelle con delicatezza.*
AMMOLLATE *l'uvetta.*
MONDATE *e tritate la cipolla, il sedano, la carota, l'aglio, gli aghi di un rametto di rosmarino e 4-5 foglie di salvia.*
SCALDATE *50 g di olio in una casseruola capiente e soffriggetevi il trito per 2'; unite le trote, l'uvetta strizzata, 2 mestoli di brodo, mezzo bicchiere di aceto e la scorza grattugiata di un limone. Regolate di sale, coprite e cuocete a fuoco basso per 15-20'.*
TOGLIETE *le trote delicatamente dalla casseruola, spellatele, sfilettatele e servitele con il loro intingolo.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Cortese di Gavi**
- **Colli del Trasimeno Bianco Scelto**
- **Riesi Insolia**

4 Triglie fritte con ricotta e catalogna

RICETTA GIOVANNI ROTA

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1,5 kg 12 triglie
370 g catalogna
250 g ricotta
aglio
lime
semola rimacinata di grano duro
olio di arachide
olio extravergine di oliva
sale
pepe

MONDATE *la catalogna, separando la parte verde da quella bianca. Tagliate tutto a tocchetti, poi lessate in acqua bollente prima la parte bianca per 4-5', poi la verde per 30 secondi.*
LAVORATE *la ricotta con sale, pepe, 30 g di olio extravergine di oliva e la scorza grattugiata di un lime.*
SALTATE *la catalogna lessata in una padella con un filo di olio extravergine, uno spicchio di aglio schiacciato, sale e pepe.*
PULITE *le triglie: eliminate la testa, incidetele lungo il dorso, sfilettatele, eliminate le lische e rifilate i filetti, lasciando la coda.*
PASSATELI *nella semola e friggeteli in olio di arachide a 170 °C finché non saranno dorati.*
SERVITELI *con la ricotta e la catalogna.*

VINO *bianco frizzante, dal sapore secco e fresco.*
- **Prosecco frizzante**
- **Colli del Trasimeno Bianco frizzante**
- **Nuragus di Cagliari frizzante secco**

5 Polpettine di polpo al sugo rosso

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore

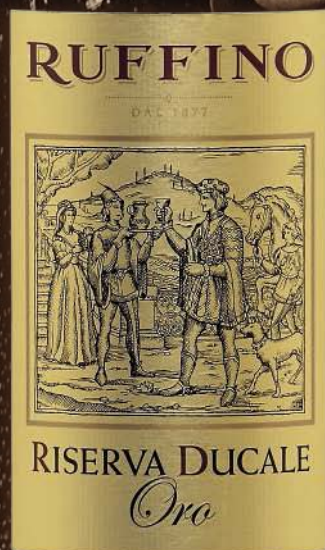
INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,2 kg 1 polpo
500 g polpa di pomodoro
150 g nocciole, mandorle e anacardi
80 g pancarré
30 g grana grattugiato
2 uova
prezzemolo
olio di arachide
zenzero fresco
farina – aglio – alloro
pepe in grani
olio extravergine di oliva
sale – pepe

IMMERGETE *il polpo in una pentola di acqua fredda; unite una foglia di alloro e qualche grano di pepe. Cuocetelo per circa 1 ora dal bollore; lasciatelo infine raffreddare nella sua acqua.*
CUOCETE *la polpa di pomodoro in un filo di olio di oliva con un pizzico di sale, uno spicchio di aglio con la buccia, un pezzetto di zenzero sbucciato e grattugiato, per circa 20'.*
FRULLATE *il pancarré, poi trasferitelo in una capiente ciotola.*
SGOCCIOLATE *il polpo e privatelo della pelle e delle ventose, tagliatelo a pezzetti, poi frullatelo e trasferitelo nella ciotola con il pane; unite un ciuffo di prezzemolo tritato, il grana, un uovo, un pizzico di sale e pepe, quindi amalgamate bene prima con il cucchiaio poi con le mani; formate delle polpette non troppo grandi, infarinatele e tenetele da parte.*
FRULLATE *finemente la frutta secca e sbattete un uovo.*
PASSATE *le polpette nell'uovo, poi nella frutta secca.*
ELIMINATE *l'aglio dalla salsa di pomodoro. (volendo filtratela per ottenere una salsa più liscia e omogenea). Conditela con sale, un filo di olio e prezzemolo tritato.*
SCALDATE *l'olio di arachide in una larga casseruola, quindi friggetevi via via le polpette. Distribuite la salsa di pomodoro nei piatti e accomodatevi sopra le polpette. Completate a piacere con qualche filetto di peperone sott'olio.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Garda Colli Mantovani Sauvignon**
- **Terratico di Bibbona Trebbiano**
- **Sannio Coda di Volpe**

→

RUFFINO
LA VITA RUFFINO
RUFFINO
RUFFINO
DAL 1877
RISERVA DUCALE
Oro
CHIANTI CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
GRAN SELEZIONE
BEVI RESPONSABILMENTE

6

STILE D'OLTRALPE

L'abbinamento del pesce con il formaggio è tipico della **cucina francese**; qui, il brie e il pane nero danno un carattere robusto. Per un sapore *più delicato* servite la zuppa senza i crostini.

6 Conchiglie miste in zuppa di cipolle

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 2 ore e 30′

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE
2 kg cozze – **1 kg** vongole veraci
200 g brie – **16** ostriche
3 cipolle grosse bionde
1 mela Golden
vino bianco secco – brodo vegetale
crostini di pane nero
aglio – basilico – maggiorana
timo – erba cipollina
olio extravergine – sale – pepe

FATE *spurgare le vongole in una ciotola con acqua e un bel pizzico di sale per almeno 2 ore.*
PULITE *le cozze raschiando via le impurità dal guscio, risciacquatele sotto acqua corrente, poi soffriggetele in una capace pentola con 2 cucchiai di olio, uno spicchio di aglio, 4-5 foglie di basilico, un rametto di timo e uno di maggiorana; non appena iniziano a sfrigolare sfumate con un bicchiere di vino bianco, coprite e cuocete fino a che non si saranno aperte: ci vorranno circa 5′. Sgusciate le cozze (alcune lasciatele con il guscio); conservate l'acqua di cottura.*
SBUCCIATE *e affettate le cipolle, quindi fatele appassire in una pentola in un filo di olio con uno spicchio di aglio con la buccia, unite un mestolo di acqua delle cozze e cuocete a fuoco molto basso coperto; dopo 45′ bagnate con un mestolo di brodo e cuocete per altri 30′.*
SBUCCIATE *la mela e utilizzando uno scavino piccolo ricavate circa 10-15 palline (in alternativa mondatela e tagliatela a cubetti di circa 2 cm); versatele nella zuppa di cipolle e stufate ancora per 10′. Unite un altro mestolo di brodo, aggiustate di sale e pepe; frullate metà della zuppa e riunitela poi al resto.*
SGOCCIOLATE *le vongole e cuocetele in una pentola in un filo di olio con uno spicchio di aglio con la buccia, 4-5 foglie di basilico, un rametto di timo e uno di maggiorana; non appena iniziano a sfrigolare bagnatele con un bicchiere di vino, coprite e cuocete fino a che non si saranno aperte in circa 5′.*
PULITE *il brie dalla crosta, lavoratelo in una ciotola per renderlo cremoso con una macinata di pepe e spalmatelo sui crostini.*
APRITE *le ostriche con l'apposito coltello e il guanto di maglia metallica.*
MESCOLATE *la zuppa con vongole e cozze, distribuitela nei piatti e completate con le ostriche, 4-5 crostini, erba cipollina tagliuzzata e un filo di olio.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, per rendere più facile la preparazione, potete chiedere al vostro pescivendolo di aprire le ostriche: in questo caso dovrete consumarle subito dopo l'acquisto. La zuppa sarà comunque piacevole anche solo con vongole e cozze.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Alto Adige Valle Isarco Kerner**
- **Bosco Eliceo Sauvignon**
- **Irpinia Fiano**

→

7 Teglia di ricciola, porri e prugne

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g filetto di ricciola
400 g prugne
350 g porri
ginepro – maggiorana – timo
olio extravergine di oliva
sale grosso

MONDATE *e affettate i porri. Togliete il nocciolo dalle prugne e tagliatele in spicchi.*
INCIDETE *la pelle della ricciola con tagli obliqui in modo che il calore penetri meglio nella polpa e i tranci non si deformino in cottura.*
TAGLIATE *il filetto di ricciola in 4 tranci.*
FODERATE *una teglia di carta da forno e oliatela leggermente, adagiatevi i tranci di ricciola con la polpa verso il basso. Distribuitevi intorno le prugne, i porri, alcune bacche di ginepro, rametti di timo e maggiorana, cristalli di sale grosso e infornate nel forno ventilato a 200 °C per 15′ circa. Sfornate e servite subito.*

LA SIGNORA OLGA *dice che l'uso della frutta, spesso acidula, nei piatti di mare rinfresca il sapore del pesce e lo arricchisce con note dolci e fragranti.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- Riviera Ligure di Ponente Pigato
- Esino Bianco
- Cirò Bianco

7

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **4 settembre***

RICETTE FABRIZIO MARINO
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

Verdure

L'Oriente, da sempre grande interprete del mondo vegetale, ispira la ricetta di apertura e quella al **TÈ AFFUMICATO** di questa sezione, tutta dedicata alle verdure d'autunno

1 Verdure glassate e crema di cavolfiore

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 10'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g cimette di cavolfiore lessate
250 g pastinaca
250 g broccolo romanesco
200 g latte
180 g fontina
100 g panna fresca
10 g amido di mais – **2** rape – **1** barbabietola media precotta – kuzu (o amido di mais) uva fragola – senape – sale fino e fior di sale

MONDATE *la pastinaca, tagliatela in rondelle spesse almeno un paio di centimetri e con un piccolo tagliapasta eliminate il centro coriaceo: otterrete degli anelli.*
RIFILATE *le rape ricavando 4 parallelepipedi (5x2 cm, h 2 cm) e fate lo stesso con la barbabietola. Conservate gli scarti: potrete usarli per fare una salsa come indicato nella ricetta 4. Mondate il broccolo romanesco.*
SBOLLENTATE *gli anelli di pastinaca per 2-3', le cimette di broccolo per 7', le rapa per 10' e raffreddate tutto in acqua e ghiaccio.*
GRATTUGIATE *grossolanamente la fontina.*
MESCOLATE *un cucchiaio di latte e uno di panna in una tazzina e scioglietevi l'amido di mais; raccogliete il resto di latte e panna e portatelo sul fuoco; quando spicca il bollore unite il latte con l'amido, un pizzico di sale e cuocete mescolando finché il liquido non inizierà ad addensarsi. Spegnete, unite la fontina grattugiata, fate sciogliere con il calore residuo e infine setacciate la crema ottenuta.*
TRASFERITE *1/3 della crema di fontina in una ciotola e unitevi 2-3 cucchiai di senape, tenete da parte. Frullate le cimette di cavolfiore, poi unite il resto della crema di fontina e frullate ancora.*
GLASSATE *le verdure come spiegato qui a fianco.*
DISTRIBUITE *la crema di cavolfiore e la salsa alla senape nei piatti, completate con le verdure glassate, spolverizzatele di fior di sale e unite qualche acino di uva fragola. Decorate a piacere.*

VINO *bianco secco, leggermente aromatico.*
- **Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de la Salle**
- **Colli di Luni Bianco**
- **Colli Amerini Bianco**

LO STILE IN TAVOLA
Vassoio tondo bianco
e vassoietto di ardesia ASA Selection.

Scuola di cucina

IL KUZU

Si tratta di un amido, privo di glutine, che si estrae dalla radice di una pianta rampicante di grande forza, originaria del Giappone (*Pueraria lobata*). Come tutti gli amidi si usa per addensare i liquidi, zuppe, sughi, creme dolci oppure budini o per "infarinare" i cibi. In questo caso diventeranno lucidi dopo la cottura, come glassati. Nella medicina orientale è considerato un regolatore della digestione, gastroprotettore e antinfiammatorio. Si trova in vendita nei negozi di specialità orientali e biologiche.

a–b **Il kuzu è venduto in barattoli, sotto forma di pepite bianche. Sbriciolatele nel mortaio fino a ottenere una farina impalpabile.**
c **Immergete le verdure già lessate in una ciotola di acqua fredda e poi passatele nel kuzu.**
d **Girate ogni tocchetto di verdura su tutti i lati in modo che rimanga perfettamente ricoperto di kuzu. Preparate un cestino per la cottura al vapore foderando il fondo con una foglia di cavolo verza, di lattuga, di bietola... Le verdure così non saranno a contatto diretto con il vapore per una cottura più delicata.**
e **Accomodate le verdure nel cestino e cuocetele per 7-8', cioè fino a quando l'amido non sarà diventato del tutto trasparente e lucido.**

2 Gazpacho di carote con sedano rapa

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 20′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
650 g carote – **600 g** sedano rapa
250 g succo di arancia
70 g foglie di sedano
40 g nocciole
2 gambi di sedano
pane di segale in fette
succo di limone
curry dolce – zucchero di canna
olio extravergine di oliva
sale – pepe rosa

MONDATE *il sedano rapa, grattugiatelo con la grattugia dai fori grandi e poi stufatelo in casseruola con olio e sale per 45′ circa.*
MONDATE *le carote e tagliatele a tocchetti.*
TAGLIATE *i gambi di sedano in filetti sottilissimi e metteteli in ammollo in acqua fredda perché diventino croccanti.*
RACCOGLIETE *le carote in una casseruola con 20 g di olio, sale e un cucchiaino di curry; portate sul fuoco con il coperchio e cuocete dolcemente per 30′, mescolando ogni tanto. Spegnetele e fate raffreddare.*
FRULLATE *le carote con il succo di arancia, 4 cucchiai di succo di limone, 15 g di zucchero di canna, 30 g di olio e 30 g di acqua. Otterrete una crema molto liscia (gazpacho).*
LAVATE *le foglie di sedano, lessatele per 1′, scolatele, raffreddatele e frullatele con 100 g di olio e un cucchiaio del sedano rapa stufato.*
FRULLATE *le nocciole con 40 g di olio e 30 g di acqua. Poi unite il sedano rapa.*
DISTRIBUITE *il purè di sedano rapa e nocciole sulle fette di pane di segale, condite con la salsa di foglie di sedano, qualche grano di pepe rosa pestato, completate con i filetti di sedano croccanti sgocciolate e servite con il gazpacho.*

3 Pacchetto di finocchi

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 30′ di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE
650 g finocchi mondati
125 g yogurt intero
70 g farina 00
50 g uvetta

50 g burro – **40 g** ricotta affumicata
30 g miele di castagno
30 g farina di castagne
rosmarino – erba cipollina
olio extravergine di oliva
sale – pepe

METTETE *in ammollo l'uvetta.*
TAGLIATE *i finocchi a tocchetti e rosolateli in casseruola con 2 cucchiai di olio e un pizzico di sale sulla fiamma vivace per 10'; poi unite l'uvetta strizzata delicatamente, qualche ciuffo di rosmarino, una macinata di pepe, mescolate e dopo 1' spegnete. Quando saranno freddi, unite la ricotta affumicata grattugiata grossolanamente.*
IMPASTATE *la farina di castagne e la farina 00 con il burro, il miele, un pizzico di sale e 30 g di acqua. Otterrete una pasta molto morbida; mettetela in una ciotola, sigillatela con la pellicola e fatela riposare in frigo per almeno 30' in modo che il burro si raffreddi e sia più facile lavorarla.*
STENDETE *la pasta direttamente su un foglio di carta da forno in uno strato molto sottile ottenendo una forma quasi quadrata. Distribuite i finocchi conditi sulla pasta e ripiegatevi sopra i quattro lati in modo da ottenere un pacchetto. Voltate il pacchetto con la chiusura verso il basso, bucherellate poco la superficie superiore e sollevatela leggermente pizzicandola con le dita in modo che risulti un po' "mossa". Infornate a 200 °C per 15'.*
CONDITE *lo yogurt con rocchetti di erba cipollina e poco sale. Sfornate il pacchetto, lasciatelo appena intiepidire e servitelo a fette con la salsa allo yogurt.*

VINO *bianco giovane, abboccato o amabile e fragrante.*
- **Colli Piacentini Ortrugo amabile**
- **Marino Amabile**
- **Sannio Bianco amabile**

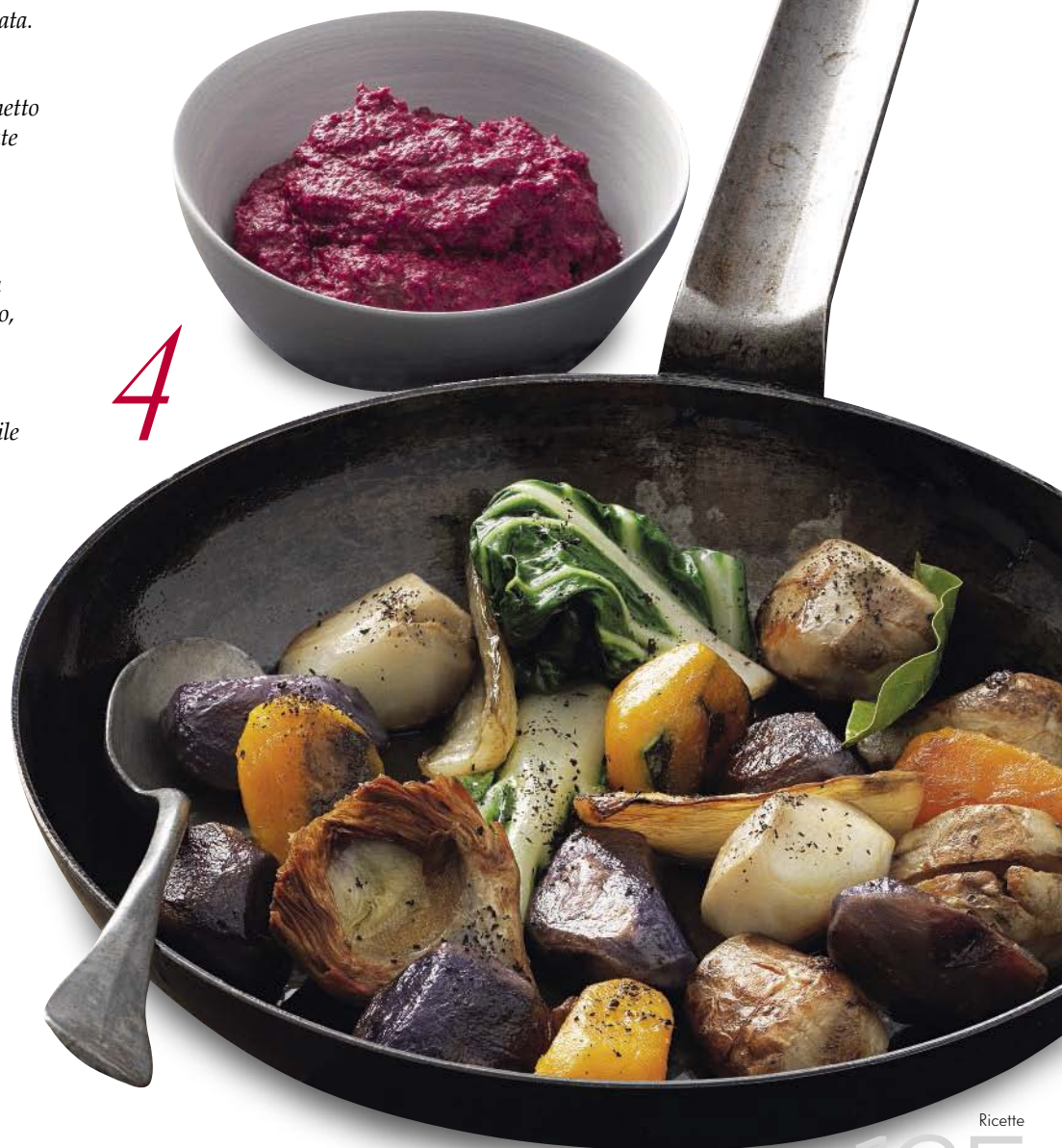
4 Misto al tè affumicato

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g polpa di zucca
200 g patate viola
200 g topinambur
200 g vino rosso secco
70 g olive taggiasche snocciolate
60 g radicchio rosso mondato
6-8 g capperi dissalati
4 grosse bietole da costa
2 carciofi
1 piccola barbabietola precotta
alloro – aceto di vino rosso
foglie di tè Lapsang Souchong (tè affumicato)
olio extravergine di oliva – sale

TRITATE *molto finemente un cucchiaio di foglie di tè.*
RACCOGLIETE *in una piccola casseruola il vino rosso e 3 cucchiai di aceto, portate a ebollizione poi unite il radicchio e dopo 1' scolatelo.*
FRULLATE *in crema le olive con i capperi, la barbabietola, il radicchio cotto, 2 cucchiai di aceto, 40 g di olio e un pizzico di sale.*
MONDATE *le bietole dividendo la parte bianca da quella verde.*
DIVIDETE *la polpa di zucca in tocchi. Mondate le patate, i topinambur e i carciofi, divideteli in tocchi più o meno delle stesse dimensioni, torniteli smussando gli angoli. Questa tecnica di taglio giapponese fa in modo che la polpa delle verdure non si sfaldi anche se sottoposta a lunghe cotture.*
SBOLLENTATE *le foglie delle coste per 20 secondi in acqua salata, scolatele, raffreddatele in acqua salata e ghiaccio e scolatele nuovamente.*
ACCOMODATE *le verdure (patate, topinambur, zucca, carciofi e parte bianca delle coste) in una casseruola con 2 cucchiai di olio e cuocete sul fuoco al minimo per 30', girando i tocchi costantemente su tutti i lati. Unite 4 foglie di alloro, dopo 2-3' unite le foglie di bietola sbollentate, dopo 3' le foglie di tè tritate e dopo 1' spegnete.*
SERVITE *le verdure con la crema di barbabietola.*

VINO *rosso frizzante o novello.*
- **Modena Novello frizzante**
- **Golfo del Tigullio Novello**
- **Penisola Sorrentina Lettere Rosso frizzante**

4

5 Pere crude e cotte con pâté di cavolo

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20'
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 litro vino rosso secco più un po'
700 g cavolo rosso – **250 g** zucchero
100 g borlotti lessati – **125 g** lamponi
4 pere Williams – cannella in stecca
chiodi di garofano – aceto di vino bianco
cumino – scorza di arancia
insalatina novella – limone
olio extravergine di oliva – sale – pepe

SBUCCIATE *2 pere senza detorsolarle.*
RACCOGLIETE *in una casseruola il vino con lo zucchero, un pezzetto di cannella, 2 chiodi di garofano e portate a ebollizione; fate evaporare la parte alcolica, poi unite 2 scorze di arancia e 2 di limone, riducete la fiamma, unite le pere sbucciate e cuocetele coperte per 40'. Scolatele, fatele raffreddare e affettatele. Conservate il liquido di cottura.*
MONDATE *il cavolo, poi tagliatelo in quadretti e cuocetelo coperto in casseruola con 20 g di olio e sale; dopo 40' unite un cucchiaino di cumino, dopo 5' 20 g di aceto e 30 g di vino; togliete il coperchio e dopo 5-6' spegnete. Frullate tutto con i borlotti, pepe, 4 cucchiai del vino di cottura delle pere e poco succo di limone ottenendo un pâté. Aggiustate di sale, se serve.*
MESCOLATE *2 cucchiai del vino di cottura delle pere con il succo di mezzo limone, 4-5 lamponi, un filo di olio e sale, mescolate con una frusta in modo da ottenere un'emulsione.*
DETORSOLATE *le 2 pere rimanenti e tagliatele a fettine sottili senza sbucciarle.*
DISTRIBUITE *in 4 piatti qualche foglia di insalatina e i lamponi rimasti, poi formate sopra una sorta di fiore alternando le fettine di pera cruda e di pera cotta, completate con una pallina di pâté di cavolo e condite con l'emulsione. Decorate a piacere con lamponi.*

VINO *rosato secco, di buona acidità.*
- **Valdadige Rosato**
- **Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo**
- **Monreale Rosato**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***3 settembre***

PER L'APERITIVO

Immergete nel *vino di cottura* delle pere che sarà avanzato dei tocchetti di formaggio stagionato, anche erborinato, conservateli per una settimana in frigo in un barattolo a chiusura ermetica. Sgocciolateli e serviteli con gherigli di noce e crostini di pane.

the lands of Giacomo Puccini

LUCCA
TUSCANY

IL DESCO

A Lucca dal 14 novembre all'8 dicembre 2015 al Real Collegio

The lands of Giacomo Puccini, filo conduttore di un viaggio dentro le bellezze di Lucca e della Versilia presanta la tavola apparecchiata de *Il Desco*. Per quattro week end potrai entrare nel cuore di Lucca e scoprire, attraverso i Sapori e i Saperi Lucchesi, i piatti e i prodotti tipici del territorio.
Un vero e proprio itinerario del gusto quello in programma per l'edizione 2015 che torna nella cornice del Real Collegio nel centro storico di Lucca dal 14 novembre all'8 dicembre, nei giorni di sabato e domenica con orario continuato dalle 10 alle 19.30 ad ingresso gratuito.

" it's great to be here "

Il Desco è una vetrina all'insegna di prodotti tipici, di altissima qualità e unicità, che permetterà a tutti i curiosi e ai partecipanti di assaggiare e viaggiare tra i gusti del nostro territorio, dalla Garfagnana alla Versilia, fino alla Valle del Serchio. Potrai cogliere i profumi dei salumi come il Prosciutto Bazzone, il Biroldo della Garfagnana e la Mondiola, o assaporare i formaggi dei pastori, come l'Accasciato ed il Caprino della Garfagnana, o ancora il Formentone ottofile ed il Farro IGP, il miele, il pane, il cioccolato, il gelato e novità di quest'anno funghi freschi coltivati direttamente dai fondi di caffè e lo zafferano della lucchesia, il tutto accompagnati da degustazioni di vini eccellenti provenienti da territori di grande valore come Montecarlo e le Colline Lucchesi.

Ma *Il Desco* è anche divertimento: un programma culturale ricco di tante iniziative: eventi riservati ai bambini come i laboratori sull'orto. E poi "Esco dal Desco" che integra l'offerta turistica promuovendo i principali eventi della città e del territorio: antiquariato, mostre, teatro, incontri, itinerari di ristorazione e di degustazion, che coinvolgono ristoranti e botteghe in collaborazione con la rete Vetrina Toscana promossa dalla Regione Toscana.

La nostra tavola è quasi pronta...intanto aggiungiamo un posto anche per te. Ti aspettiamo a *Il Desco* 2015 !

Camera di Commercio Lucca

IL Desco

SAPORI E SAPERI LUCCHESI IN MOSTRA
EDIZIONE 2015
DAL 14 NOVEMBRE ALL'8 DICEMBRE
TUTTI I WEEK END 10.00/19.30
REAL COLLEGIO - CENTRO STORICO - LUCCA

INFO E PROGRAMMA
www.ildesco.eu

Carni e uova

Per fare contenti anche i piccoli un tortino di pollo e patate. Per stupire i gourmet un **ALTERNATIVO** piatto di trippa. Per i vegetariani funghi e uova all'orientale

STUZZICANTE

Abbrustolita in poco olio la trippa diventa croccante e dorata: un modo diverso di trattare un ingrediente solitamente di consistenza più cedevole e servito in umido.

RICETTE ALESSANDRO PROCOPIO
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

1 Trippa arrostita con cavolo cappuccio

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1,3 kg trippa (foiolo e rumine) già pulita
300 g cavolo cappuccio viola
chiodi di garofano – alloro
prezzemolo – burro – senape rustica
aceto – sale – pepe in grani
olio di arachide – olio extravergine di oliva

SCIACQUATE *la trippa e strizzatela; lessatela per 10′ in acqua bollente con 2-3 chiodi di garofano, una foglia di alloro, qualche grano di pepe e 2 cucchiai di aceto. Scolatela.*
TAGLIATE *a striscioline il cavolo cappuccio e cuocetelo in acqua bollente con un pizzico di sale per 6-7′. Scolatelo e conditelo con olio extravergine.*
TAGLIATE *la trippa a striscioline e abbrustolitela in padella con un filo di olio di arachide, finché non diventa croccante, per circa 15′. Dopo qualche minuto, quando si sarà asciugata, unite una piccola noce di burro. Usate 2 padelle o cuocetene poca per volta, rinnovando l'olio e il burro: la trippa deve essere mescolata di frequente perché tende ad attaccarsi.*
RACCOGLIETE *tutta la trippa in una ciotola, "sgranatela" con una forchetta, separando le striscioline attaccate tra loro e conditela con un cucchiaio di senape e un ciuffo di prezzemolo tritato. Servitela insieme al cavolo cappuccio.*
LA SIGNORA OLGA *dice che tutti i tipi di trippa vanno sciacquati e strizzati bene, perché il loro tessuto spugnoso trattiene molta acqua. La trippa che si trova in commercio ha quasi sempre già subito i trattamenti di pulizia e, spesso, anche una prelessatura. Attenzione, però, alle trippe troppo "bianche": spesso per la pulitura si usano sostanze chimiche che ottengono un buon risultato, ma impoveriscono il sapore. Preferite, quindi, le trippe un po' più scure, che hanno subito un lavaggio artigianale e una prelessatura breve.*

VINO *rosso secco e leggero di corpo.*
- San Colombano
- Montescudaio Sangiovese
- Galatina Negroamaro

Scuola di cucina

CONOSCERE LA TRIPPA

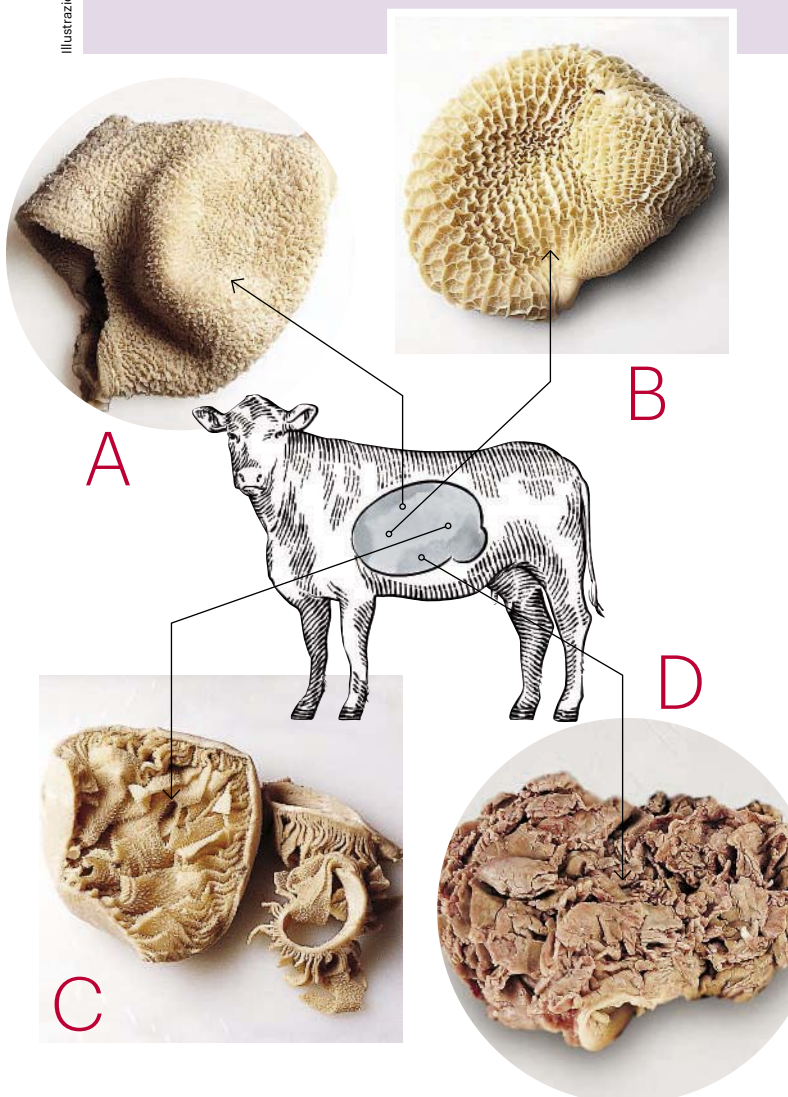
Nel linguaggio gastronomico identifica un "taglio" di carne bovina corrispondente all'apparato digerente, composto da 4 parti: tre prestomaci e lo stomaco vero e proprio. Sarebbe più giusto parlare di trippe, poiché ogni parte ha caratteristiche proprie.

a **Rumine: corrisponde al primo prestomaco. Questa trippa ha un tessuto spesso e compatto e internamente spugnoso. Si chiama anche busecca, pancia, croce o genericamente trippa.**

b **Reticolo: secondo prestomaco, più piccolo, è meno tenace del rumine e ha una struttura a cellette. È chiamato anche chiappa, cuffia, beretta, nido d'ape.**

c **Omaso: terzo prestomaco, più scuro dei precedenti, ha una struttura interna a lamelle e una consistenza un po' gommosa. Conosciuto anche come foiolo, centopelli, millefogli, libro.**

d **Abomaso: lo stomaco vero e proprio, ha un colore marrone violaceo ed è più grasso e più gustoso delle altre trippe; è il noto lampredotto toscano, chiamato anche spannocchia, riccia, franciata.**

Illustrazione di Karin Kellner/2DM

2 Involtini di vitello e verdure autunnali

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g 8 fettine di vitello
250 g topinambur
200 g polpa di zucca
130 g patate viola – **4** fettine di lardo
1 lime – farina – timo – salvia – vino bianco
olio extravergine di oliva – sale – pepe

MONDATE *le patate e i topinambur e tagliateli a pezzetti. Lessateli separatamente (altrimenti le patate colorano i topinambur) in acqua bollente salata per 3-4′.*
BATTETE *le fettine di vitello, cospargetele con un battuto di lardo, salvia e timo e avvolgetele formando gli involtini.*
SALATELI, *pepateli e infarinateli. Rosolateli poi in una padella con un filo di olio per 3′. Sfumate con uno spruzzo di vino bianco, lasciate evaporare bene, poi togliete gli involtini dalla padella.*
FILTRATE *il fondo di cottura e versatelo sulla carne. Ripulite la padella e scaldatevi un filo di olio: aggiungete la zucca tagliata a pezzetti e le altre verdure. Salate e cuocete per 5-6′, poi unite la carne e un bicchiere di acqua.*
FATE *cuocere tutto insieme per 5′, poi completate con un lime tagliato a pezzetti.*
SERVITE *profumando con timo e salvia.*

VINO *rosso secco e leggero di corpo.*
- **Arcole Carmenere**
- **Colline Lucchesi Merlot**
- **Molise Tintilia**

3 Torta di pollo

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1,2 kg patate
1 kg cosce di pollo intere
2 tuorli – **1** carota
1 gambo di sedano – **1** cipolla – rosmarino
salvia – grana grattugiato – vino bianco
olio extravergine di oliva – sale – pepe

DISOSSATE *le cosce di pollo e spellatele.*
RACCOGLIETE *gli ossi in una casseruola con mezzo gambo di sedano, mezza carota e mezza cipolla e coprite con 1 litro di acqua. Fate bollire per 40′, ottenendo un brodo.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **10 settembre**

Foto ingrediente di 123rf

4

PERFETTA RIUSCITA

Prima di aggiungere le uova, assicuratevi che nella padella non ci sia liquido residuo, rilasciato dai funghi. Nel caso, eliminatelo o fatelo evaporare cuocendo ancora qualche minuto.

LESSATE *le patate intere, con la buccia, in acqua salata, profumata con un rametto di rosmarino e 2 foglie di salvia, per 40′.*
TRITATE *il sedano, la carota e la cipolla rimasti e fateli appassire in un velo di olio per 2-3′; unite le cosce; salate e voltatele dopo 2′ e mezzo; rosolatele per 1′ sull'altro lato, poi sfumate con uno spruzzo di vino. Coprite la carne con il brodo filtrato e cuocete per 13-15′.*
TOGLIETE *il pollo dalla casseruola, appoggiatelo su un tagliere e tagliatelo a striscioline. Rimettetelo in padella e mescolatelo con il fondo di cottura.*
PELATE *le patate e passatele allo schiacciapatate; conditele con sale, pepe, i tuorli e 2 cucchiai di grana grattugiato.*
DISTRIBUITE *la carne in 2 pirofile tonde (ø 17,5, h 5 cm) e coprite con le patate. Spolverizzate di grana e infornate a 200 °C per 10′, poi fate dorare sotto il grill per 5-10′.*
LA SIGNORA OLGA *dice che abbiamo usato 2 pirofile piccole per avere un rapporto equilibrato tra carne e patate ed evitare che nel forno queste ultime si asciughino troppo.*

VINO *rosso secco, frizzante e leggero.*
- Freisa d'Asti frizzante
- Lambrusco di Sorbara secco
- Cesanese di Olevano Romano frizzante

BIRRA *chiara, non troppo amara, con aromi e sapore tenui, mediamente frizzante.*
- Lager

4 Funghi misti alla cantonese

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g porcini – **250 g** cardoncelli
200 g champignon – **200 g** finferli
4 uova – erba cipollina
maggiorana – timo – aneto
olio extravergine di oliva – sale

PULITE *tutti i funghi e tagliateli a pezzi. Scottate in acqua bollente salata i cardoncelli per 5′, i porcini per 3′ dalla ripresa del bollore.*
SBATTETE *le uova con un pizzico di sale; rosolate champignon e finferli con un filo di olio per 3-4′; metteteli da parte ed eliminate il liquido che avranno rilasciato.*
AGGIUNGETE *un filo di olio, rosolate porcini e cardoncelli per 2′, unite champignon e finferli e cuocete per 3-4′. Fate intiepidire.*
UNITE *alle uova un trito di timo, erba cipollina, aneto, maggiorana e versatele sopra i funghi, mescolando. Se serve, riaccendete il fuoco per far rapprendere le uova. Aggiustate di sale e servite.*

VINO *rosso secco e leggero di corpo.*
- Curtefranca Rosso
- Piave Cabernet
- Torgiano Pinot nero

Una squisita polenta “rifatta”

STRATO DOPO STRATO CREATE UN **SECONDO VEGETARIANO** INVITANTE E RICCO, IDEALE PER RENDERE ORIGINALE E APPETITOSA LA POLENTA AVANZATA

RICETTA GIOVANNI ROTA
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Al bicchiere

Un rosso secco e beverino
Valcalepio Rosso “San Pietro delle Passere” 2008 Angelo Pecis
Un classico della Bergamasca in stile francese, ottenuto dall’unione di Cabernet Sauvignon e di Merlot. Prende il nome dal piccolo oratorio romanico

COME SI FA

Millefoglie di polenta, radicchio e taleggio

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30' più 6 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1 kg 3 cespi di radicchio rosso
500 g farina di mais bramata
500 g latte – **200 g** taleggio – **85 g** burro più un po'
80 g farina – **3** scalogni – **2** tuorli
grana grattugiato – alloro – timo
olio extravergine di oliva – sale – pepe

1 PORTATE *a ebollizione 2 litri e 250 g di acqua con 25 g di sale e una foglia di alloro. Riducete la fiamma in modo che il bollore sia contenuto e poi versate a pioggia la farina stemperandola con la frusta perché non si formino grumi. Regolate di sale, pepate e cuocete mescolando costantemente per circa 45'.*
2 BAGNATE *di acqua uno stampo da plum cake (12x30 cm, h 8 cm), poi versate la polenta, livellatela e coprite con un foglio di carta da forno bagnato. Fate raffreddare, poi mettete in frigorifero per 4-6 ore.*
3 MONDATE *il radicchio e affettatelo abbastanza sottilmente. Tritate finemente gli scalogni e rosolateli in 4 cucchiai di olio con un mazzetto di timo per 1-2'.*
4 UNITE *il radicchio e proseguite sulla fiamma ridotta al minimo per 20' circa.*
5 SCALDATE *in una casseruola il latte. A parte sciogliete 85 g di burro con 80 g di farina (roux), poi unite il roux al latte caldo mescolando in modo che non si formino grumi e cuocete fino a quando la besciamella non si sarà addensata, poi spegnete. Private il taleggio della crosta, tagliatelo a dadini e uniteli alla besciamella, mescolate fino a quando non si saranno sciolti. Aggiustate di sale, se serve, e lasciate intiepidire.*
6 INCORPORATE *anche i tuorli e mescolate bene; coprite con un foglio di carta da forno a contatto con la crema di taleggio e fatela raffreddare.*
7 SFORMATE *il plum cake e tagliatelo in 24 fettine spesse non più di mezzo centimetro. Conservate gli avanzi: serviranno per la decorazione.*
8 DISPONETE *8 fette su una placca foderata di carta da forno, distribuite su ognuna uno strato di radicchio.*
9 ACCOMODATE *sopra un'altra fetta di polenta e farcite con uno strato di crema di taleggio distribuendola a piacere con una tasca da pasticciere o con un cucchiaio.*
10 CHIUDETE *con un'ultima fetta di polenta, radicchio, crema di taleggio, un ciuffetto di burro, poco grana grattugiato e infornate a 190 °C per 10-12'. Tagliate a fettine gli avanzi di polenta e rosolateli in una padella rovente velata di olio fino a quando non saranno diventati croccanti, scolateli su carta da cucina e spolverizzateli di sale. Sfornate le millefoglie, completatele con le fettine croccanti di polenta, decorate con foglioline di timo e servite subito.*

di San Pietro delle Passere, che sorge in mezzo alle vigne di questa piccola azienda a conduzione familiare, notevole per la sincerità dei suoi vini. Fresco, con tannini decisi ma morbido, è un rosso da provare anche con le carni rosse e la cacciagione. Si serve sui 16-18 °C. *8 euro.*

LO STILE IN TAVOLA
Vassoio di ardesia ASA Selection; casseruola con interno bianco Berndes, ciotola in vetro Bormioli Rocco, tagliere Tescoma.

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***7 settembre***

*

1

Scuola di cucina

PORZIONI PERFETTE

Quando si preparano dolcetti o biscottini di pasta frolla o brisée, il panetto va diviso con la maggior precisione possibile, per ottenere porzioncine tutte uguali. Ecco come fare.

a **Ponete il panetto di pasta appena fatto su un grande foglio di carta da forno, schiacciatelo e poi stendetelo con un matterello (ideale il tipo grosso e girevole) ottenendo una "piastrella" quadrata, spessa 1 cm.**

b **Modellate a mano i bordi, in modo da livellarne la superficie.**

c **Chiudete la pasta a pacchetto rimboccandovi sopra i lembi di carta debordanti; posatela su una placchetta e ponetela in frigorifero a riposare per 1 ora almeno.**

d **Tagliate la pasta, ormai fredda e ben rassodata, in listerelle larghe 1 cm, poi ruotate la carta di 90° e tagliatela ancora ottenendo dei cubetti di 1 cm.**

e **Girate ogni cubetto fra le palme delle mani per modellare delle palline; posatele via via sulla teglia un po' distanziate fra loro.**

A

Dolci

A ogni ora il suo dolce: "pane e cioccolato" a colazione, torta all'uva al momento del tè, gelato o macedonia a cena, e pasticcini per **TENTAZIONI** fuori orario

RICETTE EMANUELE FRIGERIO **ABBINAMENTI VINI/RICETTE** GIUSEPPE VACCARINI
TESTI AMBRA GIOVANOLI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1 Baci al farro con crema ai lamponi

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 40 BACI
200 g lamponi
130 g zucchero
100 g burro freddo
100 g farina di nocciole
100 g farina di farro
100 g cioccolato fondente al 50%
lievito in polvere per dolci
limone – sale

LAVORATE *il burro con 100 g di zucchero, le 2 farine, 1 g di lievito, un pizzico di sale per 5', fino a ottenere un impasto omogeneo.* **MODELLATELO** *a palla, ponetelo in una ciotola, copritelo con carta da forno oppure pellicola e riponete in frigo per almeno 1 ora.* **TRITATE** *il cioccolato e versatelo in una ciotola capiente. Cuocete i lamponi con 30 g di zucchero e poche gocce di limone per circa 10-15', filtrate la salsa ottenuta, versatela subito sul cioccolato, mescolate per fonderlo e fate raffreddare la crema.* **DIVIDETE** *la pasta in 40 porzioncine uguali e modellatele a pallina. Disponete le palline in una teglia foderata di carta da forno, senza schiacciarle: durante la cottura si "siederanno" e assumeranno la forma giusta per essere accoppiate; infornatele a 160 °C per 15' circa. Sfornate e lasciate raffreddare.* **SPALMATE** *la crema sulla base di metà dei biscotti e copritela con i restanti biscotti formando i baci. A piacere, in alternativa, lasciateli aperti e completateli tutti con la crema e un lampone.*

LA SIGNORA OLGA *dice che, se non trovate i lamponi freschi, potete usare quelli* ***surgelati****. La crema può essere aromatizzata a piacere aggiungendo 30 g di vino* ***Moscato*** *durante la cottura dei lamponi.*

VINO *passito con aromi di frutta matura.*
• **Alto Adige Moscato rosa**
• **Primitivo di Manduria dolce naturale**

LO STILE IN TAVOLA
Piatto della torta morbida Villeroy & Boch.

E

B

C

D

2 Gelato di Renette e spicchi all'anice

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 45' di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
- **400 g** succo di mela
- **200 g** panna fresca
- **200 g** zucchero
- **50 g** farina di mandorle
- **35 g** burro morbido
- **35 g** 1 albume
- **20 g** farina 00
- **3** mele Renette
- liquore all'anice tipo Pastis

MONTATE *60 g di zucchero con il burro morbido; unitevi l'albume e amalgamate per alcuni minuti a mano o nell'impastatrice. Aggiungete infine le 2 farine, setacciate insieme, e mescolate per 4-5'.*
DISTRIBUITE *il composto a grosse cucchiaiate su una teglia foderata di carta da forno o con uno stuoino antiaderente; allargate ogni mucchietto con il dorso del cucchiaio per formare delle cialde di circa 10 cm (usate 2 teglie o infornate in 2 turni). Infornate a 160 °C per 10', finché le cialde non saranno dorate ai bordi e chiare al centro.*
SFORNATE *le cialde e, mentre sono ancora calde e malleabili, curvate ciascuna a metà o appoggiatele su un grosso matterello, per dare una forma semicilindrica.*
MONDATE *2 mele e tagliatele a pezzettoni, trasferiteli in una casseruola con il succo di mela, 80 g di zucchero e cuocete a fuoco basso per circa 10-15'. Spegnete e lasciate raffreddare, poi unitevi la panna e versate in gelatiera fino alla mantecatura desiderata.*
TAGLIATE *l'ultima mela in spicchi. Sciogliete 60 g di zucchero in una padella antiaderente, quindi rosolatevi gli spicchi di mela e dopo un paio di minuti sfumateli con un bicchierino di liquore, fatelo evaporare poi spegnete (circa 2-3'). Riempite le cialde con il gelato e completate con spicchi di mela caramellati.*

3 Sospiri di Ozieri

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 20 PEZZI
- **200 g** farina di mandorle
- **150 g** zucchero
- **2** albumi – limone

MONTATE *gli albumi con lo zucchero; incorporatevi poi la farina di mandorle e la scorza grattugiata di mezzo limone.*
DISPONETE *20 mucchietti di composto su una placca coperta con carta da forno e infornateli a 150 °C per 20-25'.*
LA SIGNORA OLGA *dice che i "suspiros" di Ozieri nel Sassarese sono tra i dolcetti delle feste più antichi della Sardegna. Preparati con quattro semplici ingredienti che non mancano mai nelle case della campagna sarda.*

VINO *liquoroso con aromi di frutta matura e spezie.*
- Moscato di Noto liquoroso
- Malvasia di Bosa liquoroso dolce naturale

4 Torta morbida con mandorle e uva

RICETTA GALILEO REPOSO

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30' più 30' di raffreddamento

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
350 g zucchero
250 g farina 0 più un po'
200 g burro più un po'
200 g uva
150 g farina di mandorle
90 g panna fresca
50 g mandorle non pelate tritate
10 g gelatina alimentare in fogli
5 g lievito in polvere per dolci
4 uova
1 limone

MONTATE *il burro e 250 g di zucchero fino a ottenere una spuma soffice: ci vorranno almeno 15-20'.*
ROMPETE *le uova in una ciotola e frullatele brevemente con il frullatore a immersione in modo che risultino perfettamente omogenee. Unite le uova al burro montato e continuate a montare.*
INCORPORATE *con una spatola la farina di mandorle, poi quella 0 e il lievito, tutti setacciati, e, per ultime, la panna, la scorza grattugiata di mezzo limone e le mandorle tritate. Mescolate dal basso verso l'alto per non smontare il composto.*
IMBURRATE *e infarinate uno stampo rotondo o ottagonale (ø 22 cm, h 5 cm).*
INFORNATE *nel forno ventilato a 170 °C per circa 45'.*
GRATTUGIATE *il resto della scorza del limone e spremetene tutto il succo.*
METTETE *in ammollo la gelatina.*
TAGLIATE *a metà gli acini di uva, eliminate i vinaccioli. Raccogliete i mezzi acini in una casseruola con 100 g di zucchero e il succo del limone; cuocete sulla fiamma al minimo per 30' circa.*
SPEGNETE *e frullate grossolanamente con il frullatore a immersione, poi unite la gelatina ammollata e strizzata, mescolando finché non si sarà sciolta perfettamente. Lasciate raffreddare la confettura.*
SFORNATE *la torta, lasciatela intiepidire, sformatela e glassatela con la confettura. Decorate a piacere con acini di uva e mandorle.*

VINO *passito con aromi di frutta matura.*
- Trentino Vino Santo
- Pomino Vin Santo

SEMPLICITÀ
Senza guarnizioni questa torta è ottima per la prima colazione, completata con yogurt naturale

4

5 Pane al cioccolato e confettura di zucca

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 90′ di lievitazione e riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
- **800 g** zucca
- **300 g** farina 00
- **250 g** zucchero di canna
- **50 g** farina di castagne
- **50 g** gocce di cioccolato
- **25 g** burro morbido
- **15 g** cacao amaro in polvere
- **15 g** lievito di birra
- **10 g** zucchero semolato
- **1** baccello di vaniglia

latte – sale

SCIOGLIETE *il lievito, lo zucchero semolato e un pizzico di sale in 250 g di acqua tiepida.*
SETACCIATE *le farine e il cacao su un piano di lavoro, fate un cratere al centro, quindi versatevi l'acqua in cui avete disciolto il lievito. Mescolate con le dita incorporando via via la farina e, non appena il liquido sarà stato assorbito, impastate per qualche minuto. Unite il burro morbido e continuate a lavorare: l'impasto risulterà morbido e appiccicoso. Versatelo in una ciotola, coprite con un panno e ponetelo in luogo tiepido per circa 30′.*
TRASFERITE *quindi l'impasto su un piano, allargatelo leggermente, versatevi sopra le gocce di cioccolato e impastate nuovamente per un paio di minuti.*
DATEGLI *forma tondeggiante e accomodatelo in un pirottino da panettone (ø 13 cm); in alternativa imburrate una tortiera con cerniera apribile (ø 13 cm; h 7 cm).*
SPENNELLATE *di latte la superficie e fate lievitare per altri 30-40′, fino a che il pane non sarà raddoppiato di volume. Infornatelo poi a 200 °C per 10′, quindi abbassate a 180 °C e proseguite per altri 20′ circa.*
MONDATE *intanto la zucca eliminando i semi e la scorza, poi tagliatela a cubotti; raccoglieteli in una casseruola con lo zucchero di canna, i semi del baccello di vaniglia e 80 g di acqua; coprite e cuocete a fuoco basso per circa 15-20′ mescolando spesso. Spegnete la confettura di zucca e lasciatela raffreddare.*
SFORNATE *il pane, lasciatelo raffreddare e servite con la confettura.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la confettura di zucca che avanza si può riporre in vasetti ermetici e conservare in frigorifero per alcuni giorni: ottima anche per accompagnare formaggi stagionati o erborinati.*

VINO *aromatico dolce dal profumo di frutta esotica.*
- Moscadello di Montalcino
- Moscato di Terracina dolce

COME UNA CREMA

Scegliete la **zucca mantovana**, che meglio di tutte le altre varietà si presta alla preparazione di confetture, grazie alla sua *polpa molto asciutta* e compatta.

5

6 Macedonia con le castagne

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

130 g castagne lessate e pelate
45 g miele di castagne
45 g succo di arancia
4 alchechengi – **1** pesca di Leonforte
1 pera – **1** arancia – **1** melagrana
1 grappolo di uva americana – rosmarino

VERSATE *in una padellina il miele con il succo di arancia, qualche ago di rosmarino e insaporitevi le castagne per 2-3′.*
SBUCCIATE *la pera, tagliatela a metà, eliminate il torsolo, poi tagliatela a cubetti oppure a palline con uno scavino medio.*
MONDATE *la pesca.*
SBUCCIATE *l'arancia e riducetele a spicchi.*
RISCIACQUATE *l'uva e gli alchechengi.*
SGRANATE *la melagrana: tagliatela a metà e percuotetela sulla buccia con un cucchiaio di legno, facendo cadere i chicchi in una ciotola.*
RIUNITE *la frutta in un piatto, irroratela con il sughetto delle castagne e servite.*

LA SIGNORA OLGA *dice che le* ***castagne*** *lessate e pelate, pratica alternativa a quelle fresche, si trovano in commercio già pronte, in sacchetti. Potete anche usare le castagne surgelate, sbucciate e pelate; sarà sufficiente lessarle con un pizzico di sale. Per un effetto caldarrosta, tagliuzzate o affettate 2 o 3 castagne lessate, e infornatele sotto il grill per un paio di minuti per abbrustolirle. Le* ***pesche di Leonforte Igp*** *sono coltivate in diverse varietà in un'area incontaminata al centro della Sicilia con una particolare tecnica di insacchettamento dei frutti sugli alberi, che consente di ridurre al minimo l'uso di fitofarmaci. Caratterizzate da una polpa molto compatta, vellutata e dolcissima, maturano in autunno, tra settembre e novembre. Ottimi da aggiungere alla macedonia anche i* ***cachi*** *o i* ***cachi mela****.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina l'**11 settembre**

Raffinato contrasto dolce-acidulo

LA FROLLA FRIABILE SORREGGE LA GELATINA DI MELAGRANA **UN PO' ASPRIGNA** E LA MERINGA, NETTAMENTE DOLCE, COMPLETA TUTTO

RICETTA GIOVANNI ROTA **ABBINAMENTO VINO/RICETTA** GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

LO STILE IN TAVOLA

Ciotola di vetro Bormioli Rocco, casseruola verde Risolì, piano di cottura Smeg, fruste elettriche Braun.

Frolla, gelatina di melagrana e meringa bruciata

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora più 3 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
210 g zucchero – **100 g** farina
70 g albumi (circa 2) – **50 g** burro
25 g pectina – **3-4** melagrane – **1** uovo
baccello di vaniglia – sale

1 MESCOLATE *la farina con un pizzico di sale e i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia, poi unite il burro e lavorate con le mani ricavando dei bricioloni.*
2 SBATTETE *l'uovo e unitelo ai bricioloni, impastate fino a ottenere una pasta morbida e liscia. Formate un panetto, avvolgetelo in un foglio di carta da forno e fate riposare in frigo per 1 ora.*
3 STENDETE *la pasta su un foglio di carta da forno a 5 mm di spessore e ritagliatevi un disco (ø 17 cm), bucherellatelo con i rebbi della forchetta, trasferitelo su una placca e infornatelo a 180 °C per 20'. Sfornatelo e fatelo raffreddare.*
4 DIVIDETE *a metà le melagrane e spremetele nello spremiagrumi ottenendo circa 400 g di succo. Filtrate il succo attraverso un colino dalle maglie fini.*
5 MESCOLATE *la pectina con 120 g di zucchero (potete sostituire la pectina con la polpa grattugiata di 2 mele) e unitela a freddo al succo filtrato in una casseruola dai bordi alti, poi portate sul fuoco e cuocete per 3' dal bollore. Togliete dal fuoco, raccogliete il liquido in una ciotola e mescolate delicatamente con un cucchiaio in modo che si raffreddi. In questa fase non usate la frusta perché potreste produrre bollicine di aria che renderebbero meno trasparente la gelatina.*
6 DISPONETE *un anello mobile di metallo foderato con una striscia di acetato intorno al disco di frolla in modo che sia perfettamente aderente. Versate la gelatina e mettete tutto in frigo finché la gelatina non si sarà rappresa: ci vorranno almeno 2 ore.*
7-8 MONTATE *parzialmente gli albumi. Cuocete 90 g di zucchero con 25 g di acqua fino alla temperatura di 121 °C; versate questo sciroppo di zucchero a filo sugli albumi semimontati e proseguite a montare fino a quando la meringa non sarà fredda.*
9 TOGLIETE *la frolla dal frigo, eliminate l'anello con cautela e distribuite sulla superficie la meringa usando la spatola.*
10 APPOGGIANDO *la spatola sulla superficie della meringa e sollevandola verso l'alto create dei ciuffetti. Bruciateli con il cannello per caramellare e servite. Questa torta si conserva perfettamente in frigo per un giorno intero.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***7 settembre***

Al bicchiere

Un passito con note di frutta matura
Custoza Passito "La Valle del Re" 2009 Villa Medici
Aggiunge agli aromi del dolce i suoi profumi di frutta appassita e candita e di caramello; mentre la nota fresca rende più stimolante il contrasto tra la meringa e la gelatina di melagrana. Si serve sui 10-12 °C. *13 euro.*

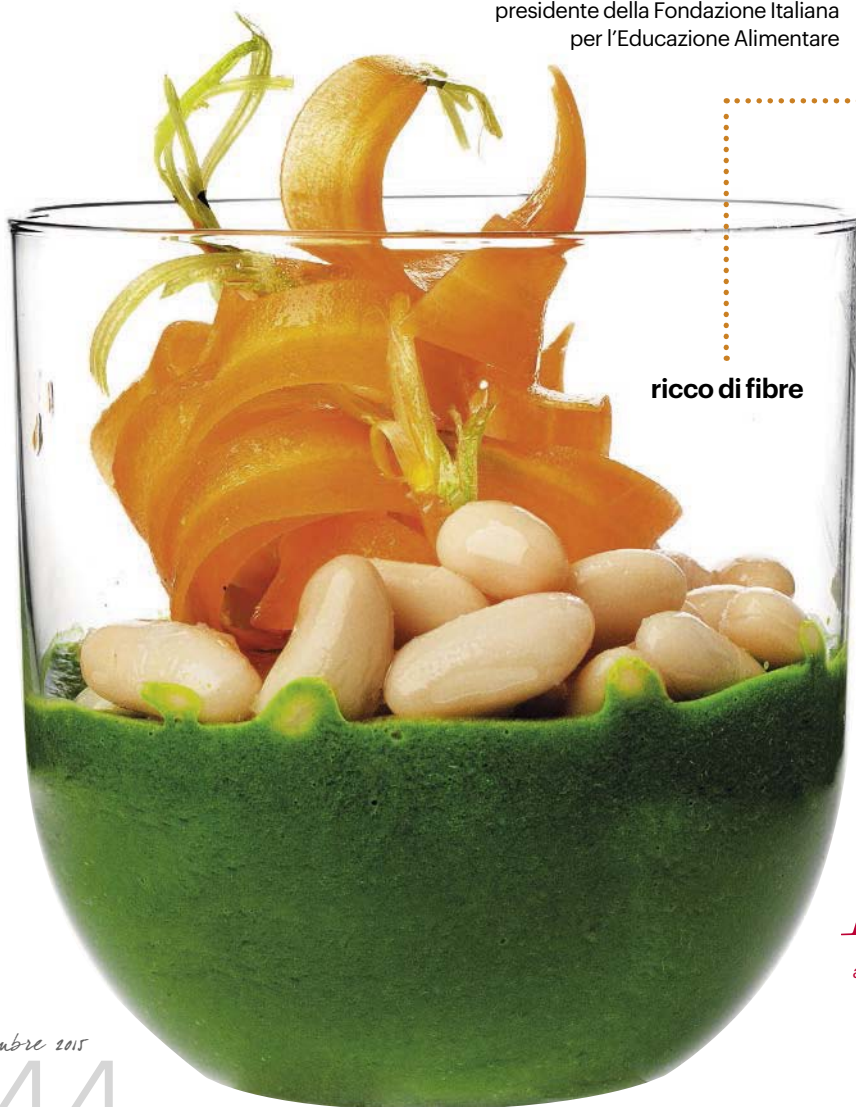
Amici del cuore

LAVORA GIORNO E NOTTE, SENZA MAI FERMARSI: MERITA PERCIÒ UN PO' DI **ATTENZIONE**, COMINCIANDO DALLA TAVOLA

RICETTE GIOVANNI ROTA **TESTI** LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

È il muscolo più importante del nostro corpo ma… non si vede. Così eccoci in palestra preoccupati per la forma dei glutei o per la tonicità degli addominali, salvo poi **accorgersi del cuore** quando comincia a fare i capricci. Prevenire è meglio che curare, e basta poco: non fumare, fare sport e ***scegliere i cibi adatti***, per primi quelli che proteggono il cuore dal colesterolo, il suo peggior nemico. Come i **cereali integrali** che ne ostacolano l'assorbimento, **verdure e frutta** che prevengono patologie delle arterie e anche **pesce**, **olio extravergine**, **frutta a guscio**… tutti ricchi di grassi "buoni" che si rivelano acerrimi nemici del colesterolo "cattivo".

Dottor Giorgio Donegani
nutrizionista,
presidente della Fondazione Italiana
per l'Educazione Alimentare

110
CALORIE
a porzione

grassi buoni

ricco di fibre

100
CALORIE
a porzione

Crema di erbette, fagioli e carote

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 BICCHIERI
240 g fagioli cannellini lessati
100 g erbette pulite
1 carota
olio extravergine di oliva
sale – pepe

SCOTTATE *le erbette in acqua bollente salata per 2'; raffreddatele in acqua e ghiaccio, scolatele e frullatele in crema con un pizzico di pepe e 2 cucchiai di olio.*
SBUCCIATE *la carota e tagliatela a nastri sottili; metteteli a bagno in acqua ghiacciata per 20', in modo che si arriccino.*
COMPONETE *i bicchieri versandovi prima la crema, poi i fagioli. Completateli con le carote scolate dall'acqua.*

Salmone al vapore e "maionese" di tofu

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 BICCHIERI
160 g polpa di salmone a dadini
90 g sedano rapa pulito
80 g tofu naturale
20 g radicchio rosso
limone
timo – lemon grass
semi di sesamo
olio extravergine di oliva
sale – pepe

CONDITE *il salmone con timo e scorza di limone grattugiata; fatelo marinare per 10′, poi infilzatelo in 4 gambi di lemon grass e cuocetelo a vapore per 5′.*
TAGLIATE *a striscioline il sedano rapa e conditelo con uno spruzzo di succo di limone, un cucchiaino di olio e un pizzico di pepe.*
FRULLATE *il tofu con un cucchiaio di semi di sesamo, sale, un cucchiaio di olio e 50 g di acqua, ottenendo la "maionese".*
COMPONETE *i bicchieri alternando il radicchio tagliato a striscioline e il sedano rapa; aggiungete gli spiedini e completate con la "maionese" di tofu.*

Coniglio e farro con pesto di noci

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 BICCHIERI
170 g 2 lombate di coniglio
60 g gherigli di noce
50 g farro integrale lessato
40 g carota – **40 g** sedano
20 g olio di arachide – **1** scalogno
spinaci novelli – aceto – curcuma
ginepro – olio extravergine – sale

CONDITE *il farro con un cucchiaino di olio.*
INSAPORITE *le lombate di coniglio con un po' di curcuma fresca grattugiata (o curcuma in polvere). Fatele marinare per 10′.*
PORTATE *a bollore una casseruola di acqua con uno scalogno, la carota, il sedano, 2 bacche di ginepro, un cucchiaio di aceto e sale. Abbassate il fuoco facendo sobbollire l'acqua e cuocetevi le lombate di coniglio per 6′.*
FRULLATE *le noci con l'olio di arachide e 50 g di acqua. Componete i bicchieri mettendo prima il farro, poi il pesto di noci, il coniglio tagliato a fettine e foglie di spinaci novelli.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, se non trovate il farro già lessato, potete ammollare il farro integrale secco e poi lessarlo per 45′.*

Macedonia di pere e mandarini con orzo soffiato

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 BICCHIERI
160 g yogurt magro
20 g orzo soffiato
4 mandarini
2 alchechengi
1 pera Kaiser
miele di acacia – scorza di arancia

PELATE *a vivo i mandarini e affettate la pera, senza sbucciarla, privandola del torsolo.*
TOSTATE *in padella l'orzo soffiato per 2-3′. Mescolatelo con lo yogurt e 1 cucchiaino di miele.*
RIEMPITE *i bicchieri alternando mandarino e pera, poi aggiungete lo yogurt con l'orzo.*
COMPLETATE *con scorza di arancia a striscioline e decorate con mezzo alchechengi a testa.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **15 settembre**

La Porta d'Oriente

A ISTANBUL, MEGALOPOLI DELLA CONTEMPORANEITÀ E DELLA TRADIZIONE, SI FONDONO E SI ALLONTANANO LA CIVILTÀ DELL'OVEST E QUELLA DELL'EST. VIVONO APPASSIONATAMENTE QUESTO **DUALISMO** LE ARTI, IL PENSIERO E PURE LA CUCINA

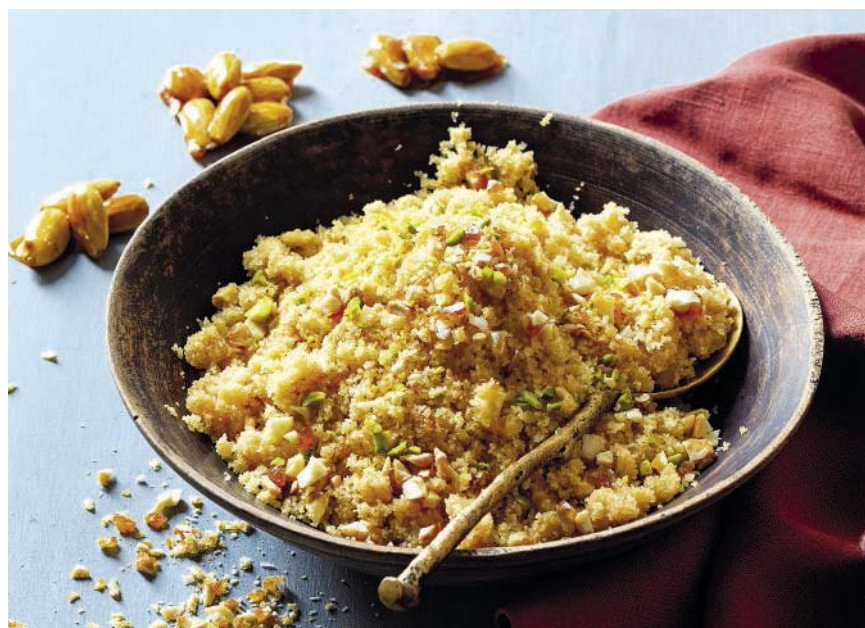
TESTO RICCARDO BIANCHI

SOTTERRANEA E D'ACQUA Scoperta nell'800, Cisterna fu costruita da Giustiniano I nel 532. Oggi si presenta come un enorme spazio sotterraneo scandito da 12 file di 28 colonne alte 9 metri e distanziate l'una dall'altra di 4,90 m. I capitelli sono un misto tra gli stili Ionico e Corinzio, con alcune eccezioni di Dorico.
A DESTRA DALL'ALTO: profumi e sapori d'eccellenza alla pasticceria e caffetteria di Hafiz Mustafa in Muradiye Cad.; il Corno d'Oro con i caratteristici ristoranti di pesce su barconi e la moschea Nuruosmaniye Camii; il classico caffè turco servito già zuccherato.

Fotografie di Schwelle/Laif/Contrasto, Cozzi/SIME, Gardel/Hemis, Serrano/SIME

A Istanbul, l'antica Costantinopoli, Oriente e Occidente si fondono e si separano. Accade per l'architettura, per l'arte. E anche per la gastronomia. L'antica basilica di Santa Sofia (Hagia Sofia), vertice della creatività bizantina, con la ciclopica cupola del 537 foderata di straordinari mosaici, è il massimo esempio di tale dualità; fondata come cattedrale cristiana, fu poi moschea con l'aggiunta di vari minareti (dal 1935 è un museo). La cucina rispecchia questa ispirazione multipla. Nasce da influenze dell'Asia Centrale, del Medio Oriente, del Caucaso ma anche del Mediterraneo e dei Balcani, e molte le ribalta nel nostro ricettario. Gli ingredienti base sono carne, pesce, melanzane, peperoni verdi, cipolle, aglio, lenticchie, pomodori e le spezie. E veniamo ai piatti, che si trovano nei ristoranti di grido come nei chioschi per strada. Si comincia con i *meze*, antipasti che ricordano il buffet delle trattorie toscane, mentre le *midye dolma* sono invece cozze fritte e ripiene di riso: un piatto tipico della costa egea e di Istanbul. Gli *Zeytin Yağlılar* sono fondi di carciofo con fagioli e fave, una →

LA RICETTA TIPICA/1

La parola *helva*, o *halva* (dolce), indica un'ampia gamma di ricette dei paesi del Medio Oriente i cui ingredienti base sono **BURRO, ZUCCHERO E FARINE** di diverso tipo. L'helva di semolino è popolarissima in Turchia, dove si prepara anche in occasione delle feste religiose. Spesso è arricchita con frutta secca al naturale o caramellata, per rendere l'insieme più ghiotto, come nella nostra preparazione.

Irmik helvasi del sultano

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- **500 g** latte
- **250 g** semolino
- **200 g** mandorle pelate
- **140 g** zucchero – **100 g** burro
- **1** baccello di vaniglia – limone

PREPARATE *le mandorle caramellate: sciogliete 40 g di zucchero in una casseruola con un cucchiaio di limone e uno di acqua, finché non diventa caramello; aggiungete le mandorle e fatele caramellare. Versatele su un piano freddo e lasciate che il caramello si indurisca.*
SCALDATE *il latte con il baccello di vaniglia aperto per il lungo e 100 g di zucchero. Al bollore, spegnete ed eliminate la vaniglia.*
SCIOGLIETE *il burro in una padella, poi aggiungetevi il semolino e mescolate finché non si sarà abbrustolito. Dopo 7-8′ aggiungete il latte, poco per volta, continuando a mescolare per circa 5′. Spegnete e lasciate intiepidire.*
SMINUZZATE *le mandorle caramellate e mescolatele al semolino. Servitelo completando, se volete, con altra frutta secca e acqua di fiori d'arancio.*

L'antico centro della città è **PATRIMONIO DELL'UMANITÀ**

SOTTO: **da qualche anno Istanbul è diventata un polo quanto mai vivace dell'arte e del design d'avanguardia. Qui un'opera di Liu Jianhua all'Istanbul Modern (*istanbulmodern.org*).**

LA RICETTA TIPICA/2

Per rappresentare un buffet carico degli innumerevoli e variegati appetizer e ANTIPASTI (*meze*) della tradizione turca, abbiamo scelto una ricetta di grande semplicità, dove bastano poche erbe ben assortite e lo yogurt a creare un inconfondibile sapore levantino.

Mücver, frittelle di zucchina

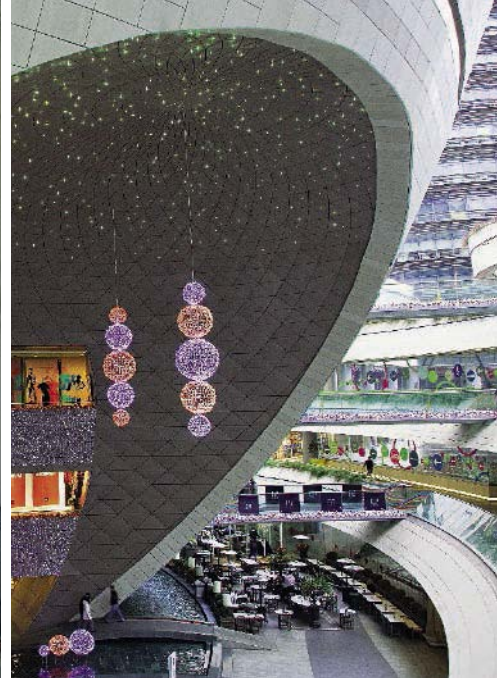
IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 16-18 FRITTELLE
200 g zucchine – **170 g** yogurt greco
80 g feta – **60 g** farina
5 g lievito in polvere per torte salate
1 cipollotto – **1** uovo – aneto
prezzemolo – menta – olio di arachide
sale – pepe

MONDATE *le zucchine, grattugiatele con la grattugia a fori grossi e salatele. Lasciatele riposare per 10′ in una ciotola.* **STRIZZATELE** *dall'acqua che avranno rilasciato, aggiungete un cipollotto sminuzzato, la feta sbriciolata, un pizzico di sale, pepe e un trito di aneto, prezzemolo e menta. Unite l'uovo, lo yogurt, la farina e il lievito, mescolando bene il composto.* **VERSATELO** *a cucchiaiate nell'olio bollente e friggete per 3-4′, voltando le frittelle sui due lati. Scolatele su carta assorbente e servitele.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, se non trovate la feta, tipico formaggio greco, diffuso anche in Turchia e in Italia, potete sostituirla con grana o pecorino grattugiato.*

PREPARAZIONI JOËLLE NÉDERLANTS
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***22 settembre***

Fotografie di Xinhua News Agency/Contrasto, Gardel/Hemis, Winfield Parks/National Geographic Creative, Serrano/Hemis

LA CITTÀ DEI PIACERI
A SINISTRA: vista notturna sul Ponte del Bosforo dal Tuğra Restaurant & Lounge del Çirağan Palace Kempinski (*kempinski.com*).
IN ALTO, DA SINISTRA: un vecchio tram è diventato una gelateria; uomini si rilassano in un elegante bagno turco; il Kanyon Shopping Mall, uno dei più grandi mall del mondo.

→
ricetta di cui si trovano versioni analoghe nel nostro Veneto. Un classico sono anche le *pide*, specie di pizze ripiene di carne, cipolla o formaggio. Le *çorba* o minestre sono buonissime, soprattutto *Mercimek Çorbas* con le fave rosse. Poi c'è, tra le carni, il kebab nelle sue varie versioni, una vera istituzione ormai a diffusione planetaria che anticipa l'hamburger. A fine pasto ecco, di assoluta bontà, la frutta secca (la Turchia è la prima produttrice di uva passa) e la pasticceria in cui domina la *baklava*, una sfoglia con noci e pistacchi imbevuta di sciroppo di zucchero. Tra le bevande si fanno notare, oltre ai vini, in genere non impeccabili, ma comunque tra i primi della storia – già ne scriveva Omero – e prodotti con uve europee e autoctone, l'*Ayran*, yogurt liquido fatto con latte di pecora, succo di limone, sale e pepe; il *çay*, una varietà di tè nero; il caffè turco, offerto già zuccherato; il *raki,* un liquore dal sapore molto simile a quello dell'anice che di solito si beve dopo cena o con i *meze*.

Vademecum

DOVE MANGIARE E COMPRARE

- **SULTANAHMET BUHARA KEBAB HOUSE**
  Ottimo cibo, ben cucinato e ben servito. Personale disponibile e menu anche in italiano. A inizio cena si servono pane tipico e salse varie, a fine cena tè e dolce.
  www.buhararestaurant.com
- **GRAN BAZAR**
  È il più grande mercato coperto del mondo. Vi sono botteghe e negozi di ogni tipo, alimentari, di tappeti, di tessuti, abiti, pellami e gioielli, anche di souvenir. Uno spettacolo.
  www.kapalicarsi.org.tr
- **BAZAR EGIZIANO**
  Tutte le spezie d'Oriente si trovano in questo coloratissimo e profumato mercato.
  www.misircarsisi.org

DOVE SOGGIORNARE

- **BENTLEY HOTEL**
  È un boutique hotel disegnato da Piero Lissoni. Un mix di classico e contemporaneo. Il ristorante, di livello, propone una cucina fusion. Si trova nel quartiere Nisantasi, famoso per i suoi negozi.
  www.bentley-hotel.com
- **FOUR SEASONS HOTEL AT THE SULTANAHMET**
  Gran confort in una posizione di grande suggestione tra Hagia Sofia, Moschea Blu e il palazzo Topkapi.
  www.fourseasons.com/istanbul

Tartufi & perlage doppia seduzione

QUESTA LUSSUOSA RICETTA DI **INIZIO NOVECENTO** STARÀ BENISSIMO SU UNA TAVOLA CONTEMPORANEA. CON LE NOSTRE NECESSARIE MODIFICHE

A CURA DI LAURA FORTI E SAMANTA CORNAVIERA
PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Basta leggere i suoi diari per capire chi fu Sita Camperio, infermiera durante la Prima guerra mondiale: "La nostra missione qui non è soltanto bendare le piaghe, ma di sorreggere e consolare; dobbiamo dare ai figli della patria la dolcezza materna, la riconoscenza della nazione". Una donna coraggiosa, colta, vocata ad aiutare il prossimo; pioniera delle infermiere volontarie della Croce Rossa Italiana e fondatrice della primo ospedale-scuola per infermiere professionali nel 1912 a Milano. Sita proveniva da una famiglia facoltosa, politicamente impegnata, introdotta nella Milano importante. Vivevano in una bella villa a Villasanta di Monza, a 500 metri da villa Notari, domicilio di Umberto e Delia Notari, gli editori de *La Cucina Italiana* ed è facile pensare che si conoscessero. Ecco spiegata la presenza di Sita nella rubrica *La tavola dei buongustai*, dedicata ai personaggi di spicco, che in questo numero è tutta al femminile. Dice una nota di redazione: "Non è mancata l'adesione delle grandi Donne dell'Aristocrazia italiana, eccezionali collaboratrici che dimostrano la possibilità da noi sostenuta del connubio fra Dama e Massaia Moderna". Un piatto raffinato, questo dei tartufi allo Champagne, seguito da altre 4 preparazioni, in parte ispirate a tradizioni straniere, che dimostrano la passione di Sita Camperio per i viaggi e il lusso. Infermiera, certo, ma, come di tradizione nella Croce Rossa, anche donna elegante e cosmopolita.

(*S. Cornaviera – www.massaiemoderne.it*)

Ricette a confronto

Tartufi allo Champagne

2015

IMPEGNO Medio
TEMPO 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE
70 g Champagne
60 g burro più un po'
50 g tartufo nero
2 tuorli – pane in cassetta – sale

PORTATE *a bollore una casseruola di acqua.* **SCIOGLIETE** *60 g di burro in un pentolino.* **SBATTETE** *i tuorli in una bacinella con 50 g di Champagne e un pizzico di sale.* **APPOGGIATE** *la bacinella sul bagnomaria, a fuoco spento, e cominciate a montare i tuorli con una frusta; quando saranno spumosi, unite a filo il burro fuso, evitando di versare i residui depositati sul fondo.* **CONTINUATE** *a montare lo zabaione, per circa 10', finché non sarà ben gonfio.* **AFFETTATE** *il tartufo, tenetene da parte qualche scaglia, e rosolate velocemente il resto in padella con una piccola noce di burro, per 1'. Sfumatelo con 20 g di Champagne e spegnete.* **DISPONETE** *il tartufo rosolato in 2 bicchieri, colmate con lo zabaione e completate con il tartufo tenuto da parte. Servite con pane tostato.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***23 settembre***

1930

LA RICETTA ORIGINALE

Preparate in bagno maria otto tuorli d'uovo in un quinto di litro di Champagne. Frullateli bene agendo come per lo zabaglione. Quando avranno preso consistenza aggiungete 400 gr di burro. Separatamente in una padella di ferro ben pulita, spalmate 100 gr di burro e tritatevi entro dei tartufi usando la macchina apposita. Mettete a gran fuoco bagnando con Champagne e fate in modo che "assodino" (assorbano il vino) ma meno di due minuti. Ritirate la padella, mettete i tartufi in recipiente caldo ricoprendoli accuratamente, imbalmateli e serviteli immediatamente. Tutto ciò va eseguito in meno di 5 minuti se il piatto deve conservare la delicatezza del sapore e il profumo delizioso.

LA CUCINA ITALIANA
GIORNALE DI GASTRONOMIA PER LE FAMIGLIE E PER I BUONGUSTAI
PER LA MENSA E LA CUCINA
La massaia moderna
Abbonamento speciale da oggi al 31 dicembre 1931 L. 5.60

IN ALTO: il numero di novembre 1930 de *La Cucina Italiana*. A FIANCO: il diario di Sita Camperio, dalla collana Quaderni della Croce Rossa delle Edizioni Tassinari di Firenze (2014, 10 euro).

Che cosa è cambiato

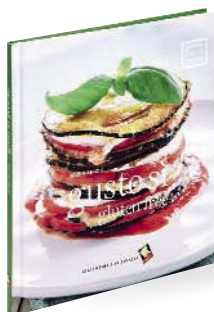
Abbiamo cambiato pochi dettagli di questa ricetta, soprattutto per alleggerirla: il burro utilizzato per lo zabaione è quasi dimezzato, mentre è drasticamente ridotto quello utilizzato per rosolare i tartufi in padella. Il risultato si avvantaggia di questa diminuzione e offre un insieme più fine. Per accompagnare lo zabaione abbiamo inserito nella ricetta fettine di pane tostato.

Leggere con gusto

VIAGGI DELLA MENTE, VIAGGI DEL CUORE E VIAGGI TRA I FILARI. E POI MELE, ERBE E FRUTTI DEL **NOSTRO PASSATO**

A CURA DI ANGELA ODONE

PER SOSTENERE L'OSPEDALE SAINT DAMIEN DI HAITI

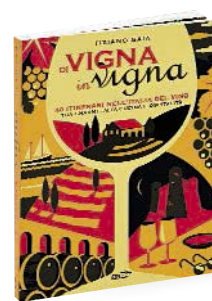
Un libro realizzato da Consorzio Tutela Grana Padano per la Fondazione Francesca Rava NPH per aiutare concretamente i bambini di Haiti. Tre chef, Danilo Angè, Stefano Cerveni e Fabrizio Ferrari hanno reinterpretato le ricette di 40 paesi in cui il riso, il cibo dei popoli, e il Grana Padano sono sempre presenti.
*"**Round the world**", per richiederlo potete scrivere a eventi@nph-italia.org oppure visitare il sito www.nph-italia.org Donazione minima 50 euro*

SUPERARE UN PROBLEMA

Pasta, pizza, crostate, gnocchi, lasagne, cuscus... Non c'è limite ormai alla varietà in cucina anche per chi sceglie di mangiare senza glutine. *"**Gusto sì, gluten free**", Walter Zanoni, Bibliotheca Culinaria, www.bibliothecaculinaria.it 13,90 euro*

TUTTO È COMMESTIBILE?

Guidati da Carlo Spinelli farete un viaggio incredibile attraverso i gusti, i continenti e i millenni assaggiando idealmente kiwi rossi, sassi e larve di api. *"**Bistecche di formica**", Carlo Spinelli, Baldini & Castoldi, www.baldinicastoldi.it 17 euro*

MAGICA FERMENTAZIONE

Come si prepara il lievito madre? Dopo quanto tempo è pronto per panificare? Come si rinfresca? E poi come si usa in 40 ricette. *"**Lievito madre vivo**", Sara Papa, Ed. Gribaudo, www.feltrinellieditore.it/gribaudo 16,90 euro*

GRAND TOUR DEL VINO

Sono 40 gli itinerari proposti in questa guida. Pensata per portare i lettori a degustare i migliori vini italiani nei luoghi dove nascono. *"**Di vigna in vigna**", Tiziano Gaia, EDT, www.edt.it 23,50 euro*

PIÙ AROMA AI PIATTI

Riconoscere le erbe dei campi è un'arte. In questo libro il cuoco Gianluca Pardini insegna come apprezzarle e usarle in cucina con perizia e gusto. *"**Erbe & Co.**", Gianluca Pardini, Ed. Le Lettere, www.lelettere.it 12,50 euro*

UN VERO PATRIMONIO

Avete mai assaggiato le sorbe o le corniole? Scoprite i sapori d'altri tempi in questa rassegna di frutti antichi corredata di ricette. *"**Frutti dimenticati, frutti indimenticabili**", G. Pozzetto, Società Editrice Il Ponte Vecchio, www.ilpontevecchio.com 16,90 euro*

IL CIBO CI ACCOMUNA

Pasta e fagioli per Bruno Pizzul, agnolotti e bagna càôda per Enzo Bianchi... Quattordici personaggi parlano del valore del cibo nella loro vita. *"**Dimmi come mangi**", P. Corvo e S. Femminis, Terre di Mezzo Editore, libri.terre.it 13,50 euro*

70 DELIZIE CON LE MELE

Ben più di un ricettario di torte. Le foto e i disegni raccontano le varietà di mele, la loro storia, i metodi di conservazione e i possibili abbinamenti. *"**Una mela al giorno**", Keda Black, Guido Tommasi Editore, www.guidotommasi.it 25 euro*

Fotografie di Riccardo Lettieri

LA CUCINA ITALIANA
LA SCUOLA
CORSI DI CUCINA E PASTICCERIA.
EVENTI.
Per tutti, principianti e appassionati.
Anche per bambini e... In inglese.
Siamo in Piazza Aspromonte 15 (zona Loreto), a Milano
#ScuolaLCI
www.scuolacucinaitaliana.it

86 RICETTE PROVATE PER VOI

L'indice dello chef

A COLPO D'OCCHIO POTETE INDIVIDUARE IL PIATTO CHE VI PIACE, VALUTARE **L'IMPEGNO E IL TEMPO** DI PREPARAZIONE: COSÌ LA SCELTA TRA TUTTE LE NOSTRE PROPOSTE SARÀ FACILE E IMMEDIATA

Antipasti

	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Agnello al caffè con crema di sedano rapa	★★	2 ore e 30′					101
Bresaola, cappuccio e cachi mela	★	10′					36
Calamari spillo con crema di broccoli e pastinaca	★	40′					98
Composta di zucca	★	1 ora e 15′	●		√	√	44
Coniglio e farro con pesto di noci	★	25′					145
Coulis ai frutti rossi	★	10′	●		√	√	44
Crema di erbette, fagioli e carote	★	30′			√	√	144
Crema di prugne secche	★	10′	●	2 h	√	√	45
Dadolata di mela e sedano	★	20′				√	45
Focacce con scarola e spinaci	★★	1 ora	●	2 h e 40′		√	56
Gelatina verde con cuore di uovo sodo	★★	30′	●	4 h			72
Indivia belga brasata all'arancia e Grand Marnier	★	30′					98
Mücver, frittelle di zucchina	★	30′				√	148
Pacchetti di gamberi in sfoglia	★	25′					39
Rape in agro, verza stufata e primo sale	★	40′			√	√	94
Salmone al vapore e "maionese" di tofu	★	30′					145
Schiacciata di cipolle di Cannara	★	1 ora		1 h e 30′			96
Soppressata con prosciutto, pistacchi e lardo	★★	2 ore e 40′	●	12 h			65
Spuma di maiale e verdure crude	★	20′	●				69
Tartufi allo Champagne	★★	20′				√	151
Tigelle farcite e salsa allo zafferano	★	20′					92
Tomasini	★★	1 ora e 30′	●	1 h e 30′			87
Trito di cetrioli e radicchio	★	10′				√	44
Uovo morbido e maionese tonnata, capperi e acciughe	★★	30′					94
Vellutata di castagne e pere	★	30′	●			√	45

Primi piatti & Piatti unici

	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Cannelloni di grano saraceno con verza e bitto	★★	1 ora e 40′	●			√	108
Crema tartufata con riso croccante	★★	3 ore e 20′				√	104
Farro antica ricetta	★	2 ore	●				50
Mezzepenne con zucca e spinaci	★	20′				√	40
Mignestre di vuardi (minestra di orzo)	★	50′		2 h			106
Pasta alla chitarra con ragù di maiale e tartufo	★	1 ora e 15′					64
Ravioli ai gamberi con emulsione di barbabietola	★★	1 ora e 30′	●	30′			57
Risotto con calamaretti e umido di fagioli	★	2 ore e 30′		6 h			110
Spaghetti aglio, olio, peperoncino e crema di grana	★	50′				√	104
Spätzle di farina di castagne con carciofi e ragù di quaglia	★★	2 ore					103
Zuppa di verdure d'autunno	★	20′			√	√	36

Secondi di pesce

	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Baccalà mantecato con crema di lenticchie	★	50′	●				58
Bottaggio di mare	★★	1 ora			√		114
Conchiglie miste in zuppa di cipolle	★★★	2 ore e 30′					118
Filetti di orata, cavolfiore e pane aromatico	★	20′					39
Filetti di sgombro con crema di patate e funghi	★★	45′			√		113
Polpettine di polpo al sugo rosso	★★	2 ore					116

	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Spezzatino di rana pescatrice, cipolla e pomodori secchi	★	50′			√		80
Teglia di ricciola, porri e prugne	★	30′			√		120
Triglie fritte con ricotta e catalogna	★★	1 ora					115
Trota alla piemontese	★	40′			√		114

Secondi di carne, uova e formaggio

	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Bocconi di tacchino al succo di mela	★	15′					36
Filetto di maiale freddo con vinaigrette e spinaci	★	20′	●				69
Funghi misti alla cantonese	★	30′			√	√	133
Insalata di manzo in salsa al peperone	★	3 ore	●		√		74
Involtini di vitello e verdure autunnali	★	40′					132
Maiale speziato con pane, scamorza e avocado	★	1 ora					68
Millefoglie di polenta, radicchio e taleggio	★★	1 ora e 30′	●	6 h		√	135
Omelette alpina con speck e formaggio	★	10′					40
Petto di anatra e salsa verde alla mela	★	30′			√		74
Polpettine di salsiccia con fontina e ketchup	★	25′					69
Spezzatino di pollo al latte di cocco e lime con Basmati	★	1 ora e 15′		1 h	√		81
Spezzatino di seitan, funghi e fagioli	★	2 ore e 30′		8 h		√	81
Spezzatino di vitello	★	2 ore e 30′					78
Stinco arrosto, bacon e senape	★★	2 ore		1 h			68
Torta di pollo	★★	2 ore			√		132
Trippa arrostita con cavolo cappuccio	★★	1 ora					131

Verdure

	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Gazpacho di carote con sedano rapa	★	1 ora e 20′				√	124
Insalata di broccoli con maionese al cerfoglio	★	30′			√	√	55
Misto al tè affumicato	★	1 ora			√	√	125
Misto crudo e cotto con ricotta di bufala alle erbe	★	45′			√	√	59
Pacchetto di finocchi	★★	1 ora		30′		√	124
Pere crude e cotte con pâté di cavolo	★★	1 ora e 20′			√	√	126
Pinzimonio con salsa allo yogurt greco	★	20′					72
Verdure glassate e crema di cavolfiore	★★	1 ora e 10′				√	123

Dolci & Bevande

	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Baci al farro con crema ai lamponi	★★	1 ora	●	1 h		√	137
Crema bruciata di finocchio con cioccolato bianco	★★	1 ora	●			√	53
Frolla, gelatina di melagrana e meringa bruciata	★★★	1 ora	●	3 h		√	143
Gelato di Renette e spicchi all'anice	★★	1 ora		45′		√	138
Irmik helvasi del sultano	★★	40′				√	147
Macedonia con le castagne	★	20′			√	√	141
Macedonia di pere e mandarini con orzo soffiato	★	20′				√	145
Pancake al cacao con ricotta	★	15′				√	39
Pane al cioccolato e confettura di zucca	★★	1 ora	●	1 h e 30′		√	140
Sbrisolona e sorbetto al mandarino	★	50′	●	1 h		√	61
Smoky in the dark	★	25′				√	46
Sospiri di Ozieri	★	40′	●			√	138
Tarte Tatin	★★	1 ora e 30′				√	76
Torta morbida con mandorle e uva	★★	1 ora e 30′	●	30′			139
Truffle-tini	★	10′				√	46
Yogurt greco e melagrana	★	5′			√	√	40

La nostra Scuola

TANTI CORSI PER CONOSCERE **INGREDIENTI E TECNICHE** E APPUNTAMENTI GOLOSI DA NON PERDERE

12 NOVEMBRE

CEREALI E **LEGUMI**

Ognuno ha caratteristiche peculiari e proprietà nutrizionali specifiche: un corso per scoprire le **diverse varietà**, imparare come si cucinano e apprezzare i vantaggi che offrono per la salute. *Ore 9.30-12.30*

9 NOVEMBRE

PANE FATTO IN CASA come si fa

Non è difficile, ma bisogna conoscere bene ingredienti e tecniche: fondamentali il lievito, il tipo di farina e l'acqua. Imparate i segreti per avere successo già ai primi tentativi. *Ore 19.00-22.00*

14 NOVEMBRE

FAMIGLIA IN CUCINA squadra perfetta

Un'occasione per collaborare come un team collaudato anche tra i fornelli: genitori e figli, guidati dal nostro chef, prepareranno insieme un menu da ripetere a casa. *Ore 14.00-17.30*

14 NOVEMBRE

PASTA FRESCA per le feste

Niente eguaglia il sapore della pasta fresca fatta in casa, vero pilastro della gastronomia italiana. Una bontà in più, soprattutto in vista delle feste che si avvicinano: un corso insegna a preparare ravioli, lasagne, tagliatelle... *Ore 14.00-17.00*

16 e 24 NOVEMBRE

GELATI D'AUTUNNO non solo in estate

Un buon gelato si apprezza anche in autunno e in inverno. Ecco 4 idee con gli ingredienti o gli abbinamenti più adatti a queste stagioni: noci, arance e uva. Per sorprendere gli amici con un insolito dopocena.
16/11 Ore 9.30-12.30
24/11 Ore 19.00-22.00

30 NOVEMBRE

MENU DI NATALE idee e consigli

State già pensando a che cosa cucinerete per il pranzo o la cena della festa? La Scuola vi viene in aiuto con una lezione nella quale, come da tradizione, vi darà consigli e ricette per un menu speciale. *Ore 14.30-18.00*

CENE&EVENTI

13 NOVEMBRE — Una cena a tutta birra

Insieme a Birra Baladin, il nostro chef Davide Negri ha ideato un appetitoso menu con ingredienti marinati e cucinati nella birra. Da accompagnare, naturalmente, con Birra Baladin. *Ore 20.30*

19 NOVEMBRE — Appassionati del buon bere

Con la collaborazione di Campari Academy, scoprirete i migliori cocktail, in abbinamento a finger food. A lezione, realizzerete voi stessi tantissimi cocktail, da replicare anche a casa. *Ore 20-22.30*

Info e contatti

La Scuola de La Cucina Italiana è in piazza Aspromonte 15 20131 Milano
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 0249748004

www.scuolacucinaitaliana.it Seguici su:

Fotografie di Arch. LCI

HUROM® cafè
HEALTHY LIFE, GOOD LIFE, AND MORE

HUROM SLOW JUICER
Hurom

I nostri partner

RINGRAZIAMO LE AZIENDE CHE *HANNO COLLABORATO* ALLA REALIZZAZIONE DEI NOSTRI SERVIZI. PER MAGGIORI INFORMAZIONI SUI PRODOTTI UTILIZZATI NELLE FOTOGRAFIE: **WWW.LACUCINAITALIANA.IT**

Alce Nero www.alcenero.com
Alessi www.alessi.com
Amazon www.amazon.it
Arte nel Pozzo www.artenelpozzo.it
ArtUlivo di Erasmo Salsano tel. 3338258436
ASA Selection distr. da Merito www.merito.it
Berndes www.berndesitalia.com
Blueside www.blueside-design.com
Bormioli Rocco shop.bormiolirocco.com
Braun www.braun.com
C&C www.cec-milano.com
Coltellerie Berti www.coltellerieberti.it
Dammann Frères www.dammann.fr
Dedar www.dedar.com
Electrolux www.electrolux.it
EOS - Organizzazione Export Alto Adige www.melaaltoadige.com
Eridania www.naturaliaingredients.com
Exquisa www.exquisa.it
Fage italia.fage.eu
Frantoio Ruta www.frantoioruta.com
Fresco www.irinox.com
Funky Table www.funkytable.it
Georg Jensen in vendita da laRinascente Design Supermarket www.georgjensen.com
Hay in vendita da laRinascente Design Supermarket www.hayminimarket.com
HCC Meat Promotion Wales www.agnellogallese.eu
Ichendorf distr. da Corrado Corradi www.corrado-corradi.it
Ikea www.ikea.com
Incipit www.incipitlab.com
InSinkErator www.insinkerator.it
it4eating www.easyfoodit.com
Jorge Hernandez Lince per info tierradentro@tiscali.it
Laboratorio Pesaro www.lpdesignfactory.it
Legnoart www.legnoart.it
Linum in vendita da laRinascente www.rinascente.it
Little Owl Design www.littleowl.eu
Menu in vendita da laRinascente Design Supermarket store.menudesignshop.com
Mepra www.mepra.it
Miele www.miele.it
Moneta www.moneta.it
Nella Longari www.nellalongari.com
Norge en.seafood.no
Pentole Agnelli www.pentoleagnelli.it
Petti www.ilpomodoropetti.com
Precision Cooker di Anova www.anovaculinary.com
Rina Menardi www.rinamenardi.com
Risolì www.risoli.com
Smeg www.smeg.it
Society by Limonta www.societylimonta.com
Tescoma www.tescomaonline.com
Villeroy & Boch www.villeroy-boch.it
Weck www.weckonline.com
Zwilling J.A. Henckels www2.zwilling.com

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n. 199.133.199***, oppure inviare un **fax al n. 199.144.199**. Indirizzo e-mail: **abbonati@condenast.it**.
** il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + IVA e senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.*

Subscription rates abroad Subscription orders and payments from Foreign countries must be addressed to our worldwide subscription Distributor: **Press-di S.r.l. c/o CMP Brescia, via Dalmazia 13 - 25197 Brescia (Italy)**. Subscribers can pay through Credit Card (American Express, Visa, Mastercard) or by cheque payable to Press-di S.r.l. Orders without payment will be refused. For further information, please contact our Subscription Service: phone +39 02 92961010 - fax +39.02.86882869. Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	12	€ 87,00	€ 147,00
GQ	12	€ 62,00	€ 98,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	12	€ 63,00	€ 80,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
L'UOMO VOGUE	10	€ 71,00	€ 112,00
VOGUE ACCESSORY	4	€ 23,00	€ 38,00
VOGUE BAMBINI	6	€ 49,00	€ 70,00
VOGUE SPOSA	4	€ 32,00	€ 49,00
VOGUE GIOIELLO	4	€ 34,00	€ 57,00
VANITY FAIR	52	€ 165,00	€ 235,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 88,00	€ 130,00

Our Magazines are distributed abroad by: Speedimpex (USA, Australia); sole agent for distribution in the rest of the world: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl - Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy - Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 e-mail: info@aie-mag.com

LA CUCINA ITALIANA

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.
Piazza Castello 27 - 20121 MILANO

Presidente e Amministratore Delegato GIAMPAOLO GRANDI
Editorial Director FRANCA SOZZANI
Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI
Executive Vice President Chief Operating Officer DOMENICO NOCCO
Deputy Managing Director FEDELE USAI
Senior Vice President Business Development and Monetization MICHELE RIDOLFO

Senior Vice President Advertising & Branded Solutions ROMANO RUOSI
Senior Vice President Digital MARCO FORMENTO
Communications Director LAURA PIVA
Production Director BRUNO MORONA
Consumer Marketing Director ALBERTO CAVARA
Human Resources Director CRISTINA LIPPI
Direttore Amministrativo ORNELLA PAINI
Financial Controller LUCA ROLDI

In the USA: Condé Nast
Chairman: S.I. NEWHOUSE, Jr.
CEO: CHARLES H. TOWNSEND
President: ROBERT A. SAUERBERG, Jr.
Artistic Director: ANNA WINTOUR

In other countries: Condé Nast International
Chairman and Chief Executive: JONATHAN NEWHOUSE
President: NICHOLAS COLERIDGE
Vice Presidents: GIAMPAOLO GRANDI, JAMES WOOLHOUSE AND MORITZ VON LAFFERT
President, Asia-Pacific: JAMES WOOLHOUSE
President, New Markets and Editorial Director, Brand Development: KARINA DOBROTVORSKAYA
Vice President & Senior Editor, Brand Development: ANNA HARVEY
Director of Planning: JASON MILES
Director of Acquisitions and Investments: MORITZ VON LAFFERT

Global: Condé Nast E-commerce Division
President: FRANCK ZAYAN
Global: Condé Nast Global Development
Executive Director: JAMIE BILL

The Condé Nast Group of Brands includes:
US
VOGUE, VANITY FAIR, GLAMOUR, BRIDES, SELF, GQ, THE NEW YORKER, CONDÉ NAST TRAVELER, DETAILS, ALLURE, ARCHITECTURAL DIGEST, BON APPÉTIT, EPICURIOUS, WIRED, W, STYLE.COM, GOLF DIGEST, TEEN VOGUE, ARS TECHNICA, CONDÉ NAST ENTERTAINMENT, THE SCENE
UK
VOGUE, HOUSE & GARDEN, BRIDES & SETTING UP HOME, TATLER, THE WORLD OF INTERIORS, GQ, VANITY FAIR, CONDÉ NAST TRAVELLER, GLAMOUR, CONDÉ NAST JOHANSENS, GQ STYLE, LOVE, WIRED, CONDÉ NAST COLLEGE OF FASHION & DESIGN, ARS TECHNICA
France
VOGUE, VOGUE HOMMES INTERNATIONAL, AD, GLAMOUR, VOGUE COLLECTIONS, GQ, AD COLLECTOR, VANITY FAIR, VOGUE TRAVEL IN FRANCE, GQ LE MANUEL DU STYLE
Italy
VOGUE, L'UOMO VOGUE, VOGUE BAMBINI, GLAMOUR, VOGUE GIOIELLO, VOGUE SPOSA, AD, CONDÉ NAST TRAVELLER, GQ, VANITY FAIR, WIRED, VOGUE ACCESSORY, LA CUCINA ITALIANA, CNLIVE!
Germany
VOGUE, GQ, AD, GLAMOUR, GQ STYLE, MYSELF, WIRED
Spain
VOGUE, GQ, VOGUE NOVIAS, VOGUE NIÑOS, CONDÉ NAST TRAVELER, VOGUE COLECCIONES, VOGUE BELLEZA, GLAMOUR, AD, VANITY FAIR
Japan
VOGUE, GQ, VOGUE GIRL, WIRED, VOGUE WEDDING
Taiwan
VOGUE, GQ
Russia
VOGUE, GQ, AD, GLAMOUR, GQ STYLE, TATLER, CONDÉ NAST TRAVELLER, ALLURE
Mexico and Latin America
VOGUE MEXICO AND LATIN AMERICA, GLAMOUR MEXICO AND LATIN AMERICA, AD MEXICO, GQ MEXICO AND LATIN AMERICA, VANITY FAIR MEXICO
India
VOGUE, GQ, CONDÉ NAST TRAVELLER, AD

Published under Joint Venture:
Brazil
Published by Edições Globo Condé Nast S.A.
VOGUE, CASA VOGUE, GQ, GLAMOUR, GQ STYLE
Spain
Published by Ediciones Conelpa, S.L.
S MODA

Published under License:
Australia
Published by NewsLifeMedia
VOGUE, VOGUE LIVING, GQ
Bulgaria
Published by S Media Team Ltd.
GLAMOUR
China
Published under copyright cooperation by China Pictorial
VOGUE, VOGUE COLLECTIONS
Published by IDG
MODERN BRIDE
Published under copyright cooperation by Women of China
SELF, AD, CONDÉ NAST TRAVELER
Published under copyright cooperation by China News Service
GQ, GQ STYLE
Condé Nast Center of Fashion & Design
Czech Republic and Slovakia
Published by LCI CZ, s.r.o.
LA CUCINA ITALIANA
Germany
Published by Piranha Media GmbH
LA CUCINA ITALIANA
Hungary
Published by Ringier Axel Springer Magyarország Kft.
GLAMOUR
Iceland
Published by 365 Miðlar ehf
GLAMOUR
Korea
Published by Doosan Magazine
VOGUE, GQ, VOGUE GIRL, ALLURE, W, GQ STYLE, STYLE.CO.KR
Middle East
Published by Arab Publishing Partners Inc.
CONDÉ NAST TRAVELLER, AD
Poland
Published by Burda GL Polska SP.Z.O.O.
GLAMOUR
Portugal
Published by Cofina Media S.A.
VOGUE
Published by Light House Editora LDA.
GQ
Romania
Published by SC Ringier Romania SRL
GLAMOUR
South Africa
Published by Condé Nast Independent Magazines (Pty) Ltd.
HOUSE & GARDEN, GQ, GLAMOUR, HOUSE & GARDEN GOURMET, GQ STYLE
The Netherlands
Published by G + J Media Nederland CV
GLAMOUR, VOGUE
Thailand
Published by Serendipity Media Co. Ltd.
VOGUE, GQ
Turkey
Published by Doğuş Media Group
VOGUE, GQ, CONDÉ NAST TRAVELLER
Published by MC Basim Yayin Reklam Hizmetleri Tic. LTD
LA CUCINA ITALIANA
Ukraine
Published by Publishing House UMH LLC.
VOGUE

NATALE IN ROSSO E ORO

FELICITÀ IN TAVOLA
Oltre ai menu dedicati ai giorni di festa, tante ricette eleganti come questo bianco mangiare ai ribes

NON PERDETE IL NUMERO DI

dicembre

PICCOLI GIOIELLI
Cioccolatini fatti in casa, bellissimi da offrire o da portare in regalo, con tutti i segreti per risultati perfetti

ANTIPASTO CON I FIORI
Rose o patate? Ecco un piatto... galante, facile e scenografico: scoprite come si prepara

PASTA RIPIENA A SORPRESA
Un tuorlo di quaglia in ogni raviolo con ricotta e tartufo per un insieme di grande delicatezza